

Elaboré et/ou cuisiné sur place

Produit issu de la filière bio

Origine de nos viandes

* = Plat avec du porc

Plat végétarien



Menu Bio

DU 06/12/2021 AU 10/12/2021



Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	lundi 6	mardi 7	mercredi 8	jeudi 9	vendredi 10
1	Salade piémontaise* (circuit-court)	Betterave rouge vinaigrette échalote	Potage façon Saint-Germain	Salade verte (circuit-court)	Saucisson sec*
2	Salade de blé au maïs	Salade haricots verts vinaigrette balsamique	Poireau cuit à la vinaigrette(circuit-court)	Carottes rapées (circuit-court)	Acras de morue
3	Crêpe au fromage	Sauce bolognaise (circuit-court)	Filet de colin MSC forestière	Sauté de volaille grand-mère(circuit-court)	Beaufilet de colin au beurre blanc(c.c.court)
1	Jambon grillé* (circuit-court)	Moules à la crème	Boulette de boeuf sauce poivre vert	Tortilla galette	Steack haché de boeuf sec au bleu(circ-court)
2	Brocolis à la crème	Spaghettis	Epinaris	Petit pois	Semoule
3	Brebicrème	Fruelos	Camembert à la coupe	Tartare nature	Edam à la coupe
1	Pate lisse	Fournol à la coupe	Petit suisse aux fruits	Yaourt au sucre de canne	Vache picon
2	Clémentine	Compote pomme/banane	Clémentine	Muffin aux pépites de chocolat	Kiwi
3	Poire	Oreillons d'abricots au sirop	Pomme (circuit-court)	Pour tous les anniversaires du mois	Orange

