



Menu Bio

DU 13/12/2021 AU 17/12/2021

Elaboré et/ou cuisiné sur place
 Plât végétarien
 Produit issu de la filière bio
 * = Plat avec du porc
 Plât sans viande

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

		Repas de Noël			Repas de Noël			Repas de Noël		
		mercredi 15			jeudi 16			vendredi 17		
1		Salade camarguaise			Salade bretonne		Salade verte(c-c)et sa vinaigrette clémentine			
2		Salade de lentilles			Soupe du potager					
3	ENTRÉES									
1		Normandin de veau au jus(circuit-court)			Roti de porc* au jus (circuit-court)		Aiguillettes(c-c)de poulet la crème de morilles			
2		Feuilleté au fromage			Oeufs à la crème		Beaufilet de colin(c-c) à la crème d'amande			
3	PLATS									
		Carottes à la Normande			Epinards		Gratin dauphinois (circuit-court)			
	Accompagnement									
1		Vache qui rit			Coulommiers à la coupe		Flan vanille			
2		Yaourt nature fermier Désiris (circuit-court)			Tartare nature		Petit gouda de Noël			
3	SAVAIRES									
1		Clémentine			Pomme (circuit-court)		Carré chocolatier et papillottes			
2		Poire			Orange					
3	DESSERTS									

