

Elaboré et/ou cuisiné sur place   Produit issu de la filière bio  Origine de nos viandes

 Plat végétarien * = Plat avec du porc  Plat sans viande

 **Menu Bio**
1 produit bio/jour
DU 03/01/2022 AU 07/01/2022

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	lundi 3	Menu du skieur mardi 4	Menu blanc mercredi 5	jeudi 6	vendredi 7
ENTRÉES	1 Pâté croute* (circuit-court) 2 Nem aux légumes	1 Mâche aux croûtons (circuit-court) 	1 Velouté Dubarry  2 Ciselée d'iceberg (circuit-court)	1 Céleris sauce gribiche (circuit-court)  2 Soupe de légumes 	1 Betterave cuite à la vinaigrette   2 Poireau cuit à la vinaigrette 
PLATS	1 Beaufilet de colin au citron vert(circ.court)  2 Filet de dinde roti au jus(circuit-court) 	1 Gratin de crozet à la courge(plat complet)  2 Crozets au jambon* (plat complet) 	1 Quenelle de veau à la crème(circuit-court)  2 Blanquette de poisson MSC (circuit-court) 	1 Roti de boeuf à la moutarde de Dijon  2 Nugget's de blé (circuit-court) 	1 Poulet sauce bressanne(circuit-court)  2 Dos de colin MSC au beurre blanc(c-court) 
Accompagnement	1 Haricot beurre persillé 		1 Riz   	1 Carottes au beurre  	1 Pomme de terre vapeur(circuit-court) 
LAITAGES	1 Bûche du Pilat à la coupe 2 Yaourt nature nova	1 Fromage blanc  2 Reblochon lait cru à la coupe AOP	1 Tome blanche à la coupe 2 Pâte lisse	1 Yaourt aromatisé danone 2 Montboissié à la coupe	1 Fraidou 2 Petit suisse aux fruits
DESSERTS	1 Pomme (circuit-court)  2 Orange	1 Oeufs à la neige 2 Compote de pommes et de fraises	1 Galette des rois(c-c) à la poudre d'amandes 	1 Galette des rois (circuit-court) 	1 Kiwi 2 Clémentine

