
 Plat végétarien

 Origine de nos viandes

 Plat sans viande

\* = Plat avec du porc












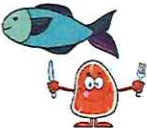




















# Menu "Bio"

1 produit bio/jour

DU 09/05/2022 AU 13/05/2022

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.

	lundi 9	mardi 10	Menu produits locaux mercredi 11	jeudi 12	vendredi 13
 <b>ENTRÉES</b>	1  Betteraves cuites BIO à la vinaigrette 2  Salade paysanne	1  Ciselée d'iceberg 2  Salade fraîcheur	1  Mortadelle* 2  Salade de coquillettes	1  Salade nantaise 2  Salade Tunisienne	1  Salade Camarguaise 2  Taboulé à base de semoule BIO
 <b>PLATS</b>	1  Rosbeef à l'ancienne 2  Filet de hoki MSC au beurre blanc	1  Emincé de dinde au jus 2  Omelette sauce milanaise	1  Sauté de poulet à la bressane 2  Quenelle nature sauce tomate	1  Croziflette provençale au pesto(plat complet) 2  Crozets au jambon*(plat complet)	1  Pépites colin 3 céréales 2  Escalope viennoise
 <b>Accompagnement</b>	1  Pomme de terre vapeur persillée	1  Brocolis à la crème	1  Gratin de courges à base de lait BIO	1  Haricots verts en persillade	
 <b>LAITAGES</b>	1 Edam à la coupe 2 Petit suisse aux fruits	1 Fromage blanc BIO 2 Cantadou	1 Petit vougeot à la coupe 2 Yaourt ETREZ nature au lait entier	1 Fromy 2 Petit suisse sucré	1 Yaourt nature fermier Désiris 2 Saint-Florentin à la coupe
 <b>DESSERTS</b>	1 Nectarine 2 Kiwi	1 Brioche pépites 2 Donut au sucre	1 Pomme 	1 Compote de pommes BIO maison à la vanille 2 Ananas au sirop	1 Fraises (sous réserve) 2 Banane

