

 Plat végétarien



Origine de nos viandes

 Plat sans viande

* = Plat avec du porc



Menu "Bio"

1 produit bio/jour



DU 16/05/2022 AU 20/05/2022

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.

Menu corse

vendredi 20

 Tomate et sa vinaigrette au basilic
 Pastèque

 Rôti de veau aux olives
 Filet de lieu MSC sauce aux agrumes

 Jeunes carottes





Yaourt BIO au sucre de canne
Bûche de chèvre à la coupe

Moëlleux au citron




Pour tous les anniversaires du mois



lundi 16

 Salade verte batavia
 Concombre et maïs vinaigrette



mardi 17

Rosette*
 Terrine de légumes




mercredi 18



 Macédoine de légumes
 Betterave cuite vinaigrette





jeudi 19




 Salade bretonne
 Salade de haricot vert au vinaigre de cidre

 1
2
3

 1  Cappelliti 5 fromages sce aurore (plat complet)
2  Raviolis au boeuf sauce tomate (plat complet)

 Poisson doré au beurre
 Sauté de volaille sce estragon

  Couscous aux légumes, poulet et merguez
  Couscous aux légumes et poisson MSC



 Jambon grillé*
  Brandade de légumes aux pois chiches (plat complet)

 1
2
3

 Courgettes en gratin

 Semoule BIO


 Purée de pomme de terre

 1 Petit nova BIO aromatisé
2  Tendre bleu à la coupe

Camembert à la coupe
Fromage blanc BIO

Gouda à la coupe
Fraidou

Mimolette à la coupe
Petit suisse sucré

 1 Pommes caramélisées
2  Cocktails de fruits au sirop

Pêche
Kiwi

Mousse au chocolat
Crème dessert vanille

Banane BIO
Nectarine

 1
2
3

