


 Plat végétarien

 Origine de nos viandes

 Plat sans viande

* = Plat avec du porc



Menu "Bio"

1 produit bio/jour

DU 30/05/2022 AU 03/06/2022

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.

	lundi 30	mardi 31	mercredi 1	jeudi 2	vendredi 3
 ENTRÉES	1  Betteraves cuites BIO à la vinaigrette 2  Salade haricots verts vinaigrette mimosa	1  Salade de perles aux 3 couleurs 2  Salade du puy à base de lentilles BIO	1  Cervelas* 2  Samoussa aux légumes	1  Melon 2  Salade fraîcheur	1  Salade multi-feuille 2  Concombre à la crème de ciboulette
 PLATS	1  Sauté de porc* façon colombo 2  Quenelle nature sce Aurore	1  Nugget's de blé 2  Finger de poulet aux corn flakes	1  Moussaka de boeuf (plat complet) 2  Moussaka végétarienne (plat complet)	1  Brandade de poisson (MSC) (plat complet) 2  Hachis parmentier (plat complet)	1  Boeuf aux olives 2  Filet de colin MSC à la niçoise
 Accompagnement	1  Riz	1  Choux-fleur à la polonaise			1  Carottes BIO
 LAITAGES	1 Petit suisse aromatisé 2 Buchette mélange à la coupe	1 Saint Nectaire à la coupe AOP Cantafrais	1 Pont l'évêque à la coupe AOP 2 Petit suisse sucré	1 Brie à la coupe 2 Fromage blanc sucré	1 Yaourt ETREZ nature au lait entier 2 Coulommiers à la coupe
 DESSERTS	1 Pêche 2 Prune (sous réserve)	1 Glace bâtonnet à la vanille 2 Mousse au chocolat	1 Marmelade de fruits maison à base pommes BIO 2 Salade de fruits crus et cuits	1 Pomme BIO 2 Banane	1 Moëlleux maison au chocolat 2 Beignet aux pommes

