

 Plat végétarien  Origine de nos viandes
 Plat sans viande * = Plat avec du porc




























Menu "Bio"

1 produit bio/jour

DU 06/06/2022 AU 10/06/2022

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.

	lundi 6	mardi 7	mercredi 8	jeudi 9	Menu africain vendredi 10
 ENTRÉES		 Salade broca à base de carottes BIO  Salade paysanne	 Pastèque  Radis beurre	 Salade de riz BIO  Salade de boulgour	 Tomate vinaigrette ananas  Salade verte vinaigrette de mangue
 PLATS		 Raviolis au fromage sauce ricotta(plat complet)  Lasagne à la bolognaise (plat complet)	 Grignotte de poulet au jus  Finger à la mozzarella	 Longe de porc* à la Dijonnaise  Haché de cabillaud sauce ketchup	 Beaufilet de colin crème de banane  Rôti de dinde à l'africaine
 Accompagnement	<p>Jour férié</p>		 Pommes noisettes	 Haricots verts en persillade	 Semoule aux fruits 
 LAITAGES		Petit suisse aux fruits Saint-Paulin à la coupe	Tomme noire à la coupe Vache picon	Carré Président Yaourt ETREZ nature au lait entier	Bûche de chèvre à la coupe Pâte lisse au coulis de fruits exotiques
 DESSERTS		Nectarine Prune (sous réserve)	Banane BIO Cerise	Glace pot Roulé chocobar	Compote de pommes BIO maison au miel Cocktail fruits exotiques

