



 Plat végétarien

 Origine de nos viandes

 Plat sans viande

* = Plat avec du porc



Menu "Bio"

1 produit bio/jour

DU 13/06/2022 AU 17/06/2022

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.

| | lundi 13 | mardi 14 | Menu brésilien mercredi 15 | jeudi 16 | vendredi 17 |
|---|---|--|---|--|---|
|  ENTRÉES | 1 Nem au poulet 2  Surimi mayonnaise 3 |  Melon  Carottes rapées BIO vinaigrette |  Salade salpicao  Salade verte au maïs |  Salade de haricot vert au vinaigre balsamique  Betterave cuite vinaigrette |  Ciselée d'iceberg  Pastèque |
|  PLATS | 1  Sauté de boeuf scc tomate 2  Filet de lieu MSC à l'oseille 3 |  Galette sarrasin jambon*/fromage  Crêpe au fromage | 1  Poulet à la brésilienne  Moqueca de Bahia |  Filet de hoki MSC à la crème de curry  Saucisse de strasbourg* |  Pané blé emmental et épinards Nugget's de poulet |
|  Accompagnement |  Pennes |  Gratin de brocolis |  Riz BIO  |  Lentilles BIO au jus |  Ratatouille |
|  LAITAGES | 1 Petit suisse aromatisé 2 Carré ligueil à la coupe 3 | Petit louis tartine Yaourt fermier Désiris à la mûre | Samos Velouté fruits | Fromage blanc sucré Edam à la coupe | Camembert à la coupe Petit suisse BIO nature |
|  DESSERTS | 1 Pomme BIO 2 Pêche 3 | Poires cuites au cassis Ananas au sirop | Quindim maison (flan saveur noix de coco) Glace pot | Banane Prune (sous réserve) | Gâteau marbré maison  Pour tous les anniversaires du mois |

