

 Plat végétarien

 Origine de nos viandes

 Plat sans viande

* = Plat avec du porc











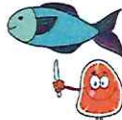





















Menu "Bio"

1 produit bio/jour

DU 20/06/2022 AU 24/06/2022

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.

	lundi 20	mardi 21	mercredi 22	jeudi 23	vendredi 24
 ENTRÉES	1 Salami* 2  Oeuf dur coquille 3	1  Mâche vinaigrette 2  Melon 3	<i>Fête de la musique</i> 1  Salade FARANDOLE 2  CONCERT de légumes 3	1  Salade douceur 2  Concombre et maïs vinaigrette 3	1  Salade de pâtes 2  Salade de boulgour BIO 3
 PLATS	1  Rosbeef marengo 2  Filet de colin MSC à l'oriental 3	1  Feuilleté au fromage 2  Croque monsieur* 3	1  Steak haché sauce SALSA 2  Haché de cabillaud au TRIO de poivrons 3	1  Aiguillettes de poulet à la bressanne 2  Quenelle nature à la crème 3	1  Filet de lieu MSC sauce homardine 2  Filet de dinde rôti au jus 3
 Accompagnement	1  Ebly au beurre 2 3	1  Carottes 2 3	1  Duo d'haricots persillés 2 3	1  Riz BIO 2 3	1  Epinards béchamel 2 3
 LAITAGES	1 Fromage blanc sucré 2 Petit vougeot à la coupe 3	1 Carré frais 2 Petit nova BIO aromatisé 3	1 Yaourt ETREZ nature au lait entier 2 Rondelé nature BIO 3	1 Brie à la coupe 2 Petit suisse sucré 3	1 Coulommiers à la coupe 2 Bulgy aux fruits mixés 3
 DESSERTS	1 Nectarine 2 Pomme BIO 3	1 Oreillons d'abricots au sirop 2 Compote maison aux fruits d'été 3	1 Gâteau chocolat maison aux NOTES noires et blanches 2  Pour tous les anniversaires du mois 3	1 Prune (sous réserve) 2 Pêche 3	1 Nappé au caramel 2 Glace bâtonnet au chocolat 3

