
 Plat végétarien

 Origine de nos viandes

 Plat sans viande

* = Plat avec du porc



Menu "Bio"

1 produit bio/jour

DU 05/09/2022 AU 09/09/2022

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.

Menu vendanges

lundi 5


mardi 6


mercredi 7



jeudi 8

vendredi 9




ENTRÉES

1  Melon
2  Tomate

Pâté croûte*richelieu
1  Terrine de légumes

1  Betteraves rouges BIO vinaigrette au cidre
2  Salade paysanne

1  Salade russe
2  Poireau cuit béarnaise

1  Salade verte
2  Concombre tzatziki


PLATS

1  Saucisse de strasbourg*
2  Feuilleté au saumon

1  Omelette nature
2  Aiguillette de poulet au jus

1  Steak haché sauce vigneronne
2  Poisson MSC à la bordelaise

1  Filet de lieu MSC à l'oriental
2  Emincé de dinde tomate et basilic

1  Boulette de boeuf à la milanaise
2  Crousti fromage


Accompagnement

1  Lentilles

1  Ratatouille

1  Gratin dauphinois


1  Semoule BIO

1  Haricots verts en persillade


LAITAGES

1 Yaourt BIO à la vanille
2 Cantadou

Tomme blanche à la coupe
Petit suisse sucré

Montboissié à la coupe
Yaourt ETREZ nature sucré au lait entier

Petit nova aromatisé
Gouda à la coupe

Chanteneige
Fromage blanc sucré


DESSERTS

1 Ananas au sirop
2 Salade de fruits crus et cuits exotiques

Banane BIO
Pomme

Raisin
Mirabelles au sirop

Poire
Prune (sous réserve)

Gâteau marbré maison à base d'oeufs BIO
Beignet à la framboise

