
 Plat végétarien

 Origine de nos viandes

 Plat sans viande

* = Plat avec du porc



Menu "Bio"

1 produit bio/jour

DU 19/09/2022 AU 23/09/2022

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.

Menu marocain

lundi 19

mardi 20

mercredi 21

jeudi 22

vendredi 23


ENTRÉES



PLATS


Accompagnement


LAITAGES


DESSERTS

1  Tomate
2  Salade florida

Terrine de campagne*
1  Crêpe au fromage



1  Salade verte batavia vinaigrette au miel
2  Concombre façon Chlada



1  Salade nantaise
2  Salade salpicao

1  Salade de perles aux épices
2  Salade de boulgour BIO

1  Quenelle nature sauce tomate
2  Sauté de volaille créole

 Steak haché sauce andalouse
1  Filet de colin MSC sauce acidulée

 Couscous aux légumes, poulet et merguez
1  Couscous aux légumes et poisson MSC

1  Gnocchi pomme terre sauce carbonara*(plat complet)
2  Gnocchi nature sauce aurore(plat complet)

 Cordon bleu de volaille
1  Poisson pané

1  Riz BIO



1  Carottes


1  Semoule BIO


1  Courgettes à la provençale



1  Petit suisse aux fruits
2  Mimolette

Rondelé nature
1  Velouté fruit

1  Fromage blanc au coulis fruits exotiques
2  Bûche de chèvre à la coupe


Fraidou
1  Fromage blanc sucré

Yaourt nature fermier Désiris
1  Carré ligueil à la coupe

1  Glace pot
2  Nappé au caramel

1  Prune (sous réserve)
2  Pomme BIO

1  Biscuit maison aux amandes effilées
2  Pour tous les anniversaires du mois

Poire au sirop
1  Compote de pommes BIO maison à la vanille

Banane
1  Raisin

