

 Plat végétarien

 Origine de nos viandes

 Plat sans viande

\* = Plat avec du porc



# Menu "Bio"

1 produit bio/jour

DU 26/09/2022 AU 30/09/2022

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.

Menu **Matin**

	lundi 26	mardi 27	mercredi 28	jeudi 29	vendredi 30
 <b>ENTRÉES</b>	1  Brocolis sauce tartare 2  Macédoine de légumes	1  Coeur de laitue 2  Concombre tzatziki	1  Mortadelle* 2  Surimi mayonnaise	1  Carottes rapées aux étoiles (maïs) 2  Plantes carnivores (céleri) sauce mimosa	1  Salade de lentilles BIO 2  Salade du berger
 <b>PLATS</b>	1  Filet de hoki MSC sauce citron 2  Aiguillette de poulet à l'estragon	1  Moussaka végétarienne (plat complet) 2  Moussaka de boeuf (plat complet)	1  Roti de veau au jus 2  Filet de lieu MSC forestière	1  Boules de feu au boeuf sauce ketchup 2  Beaufilet de colin aux champignons turbo	1  Croque monsieur* 2  Tarte au fromage
 <b>Accompagnement</b>	1  Ebly au beurre		1  Haricots verts en persillade	1  Macaronis 	1  Salade verte
 <b>LACTAGES</b>	1 Tomme noire à la coupe 2 Petit suisse sucré	1 Frulos 2 Saint-môret	1 Pont l'évêque à la coupe AOP 2 Petit nova aromatisé	1 Petit Louis'Gi 2 Yaourt ETREZ nature sucré au lait entier	1 Fromage blanc sucré 2 Coulommiers à la coupe
 <b>DESSERTS</b>	1 Poire 2 Pomme BIO	1 Gâteau au miel base d'oeufs BIO 2 Donut au sucre	1 Ananas frais 2 Banane BIO	1 Compote maison pomme BIO banane dérapante 2 Princesse Peach (pêche au sirop)	1 Raisin 2 Prune (sous réserve)

