

 Plat végétarien  Origine de nos viandes
 Plat sans viande * = Plat avec du porc





Menu "Bio"

1 produit bio/jour

DU 10/10/2022 AU 14/10/2022

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.

	Nord-Est	Nord-Ouest	Dom-Tom	Sud-Est	Sud-Ouest
	lundi 10	mardi 11	mercredi 12	jeudi 13	vendredi 14
 ENTRÉES	1  Céleri râpé pomme raisins secs vinaigrette ancienne 2  Poireau cuit béarnaise	1  Salade bretonne à base de brocolis BIO 2  Soupe paysanne	1  Carottes rapées vinaigrette au miel 2  Salade verte vinaigrette de mangue	1 Roulade de volaille aux olives 2  Terrine de légumes	1  Tomate 2  Concombre aux agrumes vinaigrette
 PLATS	1  Choucroute garnie* (plat complet) 2  Pané blé emmental et épinards	1  Crêpe au fromage 2  Galette sarrasin jambon*/fromage	1  Beaufilet de colin aux crevettes 2  Emincé de volaille à l'ananas	1  Daube de boeuf* 2  Filet de lieu MSC façon niçoise	1  Cassoulet de poisson (MSC) (plat complet) 2  Cassoulet garni* (plat complet)
 Accompagnement	1  Choucroute et pommes vapeur 	1  Salade multi-feuille 	1  Riz 	1  Ratatouille 	
 LAITAGES	1 Munster à la coupe AOP 2 Petit suisse aromatisé	1 Pont l'évêque à la coupe AOP 2 Fromage blanc	1 Yaourt nature fermier Désiris 2 Samos	1 Fromage chèvre cabrette 2 Petit suisse BIO nature	1 Tomme catalane à la coupe AOP 2 Yaourt BIO à la vanille
 DESSERTS	1 Compote maison pommes BIO & mirabelles 2 Pomme cuite à la gelée de groseille	1 Poire 2 Raisin	1 Gâteau maison banane chocolat base d'oeufs BIO  Pour tous les anniversaires du mois	1 Prune (sous réserve) 2 Kiwi	1 Crème à la catalane maison 2 Gâteau basque

