 Plat végétarien

 Origine de nos viandes

 Plat sans viande

* = Plat avec du porc



Menu "Bio"

1 produit bio/jour

DU 17/10/2022 AU 21/10/2022

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.

Halloween

lundi 17

mardi 18

mercredi 19

jeudi 20

vendredi 21

Rosette*

 Courgettes râpées vinaigrette balsamique

 Salade d'ébly


 Taboulé

 Salade verte aux yeux de sorcière (olives noires)

 Allumette au fromage

 Salade russe

 Salade de boulgour


 Salade de perles aux 3 couleurs


 Racines ensorcelées (céleri rémoulade)

 Filet de hoki MSC lemon

 Quenelle nature à la crème

 Roti de veau aux aïelles

 Longe de porc* au jus

 Steak haché aux champignons vénéneux

 Poulet roti au jus (circuit-court)



 Chili con carne

 Pané sarrasin/lentilles aux poireaux

 Beaufilet de colin au beurre blanc

 Boulettes de soja BIO sanguinolantes

 Carottes

 Riz

 Choux-fleur à la polonaise

 Haricots verts en persillade

 Purée de potiron



Petit suisse nature

Croq'lait BIO

Gouda à la coupe

Camembert à la coupe

Pâte lisse au coulis de fruits rouges

Saint Nectaire à la coupe AOP

Edam à la coupe

Petit suisse aux fruits

Yaourt ETREZ nature sucré au lait entier

Saint-môret

Pomme BIO

Liégeois maestro vanille

Marmelade de fruits maison à base pommes BIO

Banane BIO

Gâteau des pénombres au chocolat

Poire

Crème onctueuse au caramel

Bigarreaux au sirop

Kiwi



Pour tous les anniversaires du mois