

 Plat végétarien

 Origine de nos viandes

 Plat sans viande

\* = Plat avec du porc
































# Menu "Bio"

1 produit bio/jour

DU 07/11/2022 AU 11/11/2022

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.

	Menu vert	Menu orange	Menu jaune	Menu rose	
	lundi 7	mardi 8	mercredi 9	jeudi 10	vendredi 11
 <b>ENTRÉES</b>	1  Poireau cuit béarnaise 2  Velouté breton	1  Surimi mayonnaise 2 Friand à la viande*	1  Salade de pâtes 2  Salade de blé BIO	1  Salade verte BIO et sa vinaigrette d'asperge 2  Chou blanc à la vinaigrette	
 <b>PLATS</b>	1  Rôti de porc* sauce verte 2  Filet de lieu MSC à l'oseille	1  Beaufilet de colin au curcuma 2  Emincé de dinde à la pêche	1  Omelette au fromage 2  Steak haché sauce au curry	1  Aiguillettes de poulet à la bressanne 2  Quenelle nature sauce au beaufort	
 <b>Accompagnement</b>	1  Flageolets 	1  Carottes 	1  Haricot beurre 	1  Riz 	1 Jour férié
 <b>LAITAGES</b>	1 Tartare ail & fines herbes 2 Petit nova BIO aromatisé	1 Mimolette à la coupe 2 Yaourt BIO au sucre de canne	1 Emmental à la coupe 2 Fromage blanc	1 Camembert à la coupe 2 Carré frais	
 <b>DESSERTS</b>	1 Kiwi 2 Pomme verte	1 Compote de pommes et abricots 2 Salade d'agrumes	1 Gâteau miel et amandes maison 2  Pour tous les anniversaires du mois	1 Oeufs à la neige 2 Panacotta maison	

