

 Plat végétarien

 Origine de nos viandes

 Plat sans viande

* = Plat avec du porc




Menu "Bio"

1 produit bio/jour

DU 14/11/2022 AU 18/11/2022

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.

	lundi 14	mardi 15	mercredi 16	jeudi 17	vendredi 18
 ENTRÉES	1  Salade de haricot vert et oeufs durs 2  Velouté de potiron	Terrine de campagne*  Crêpe au fromage	 Salade verte  Achard de légumes	 Carottes rapées  Salade d'endives vinaigrette	 Céleris rémoulade  Salade nantaise
 PLATS	1 Gnocchi pomme terre sauce carbonara*(plat complet) 2  Gnocchi nature sauce aurore(plat complet)	 Rôti de boeuf au jus  Filet de hoki MSC sauce citron	 Tajine de poulet  Tajine de poisson	 Coquillettes veggie bolo à l'égréné végétal BIO (p-c)  Coquillettes à la bolognaise(plat complet)	 Filet de lieu MSC au pain d'épice  Filet de dinde rôti au jus
 Accompagnement		 Petits pois au jus	 Semoule		 Chou-fleur en gratin
 LAITAGES	1 Velouté fruit 2 Carré ligueil à la coupe	Cantal à la coupe AOP Saint-Môret BIO	Coulommiers à la coupe Yaourt ETREZ nature sucré au lait entier	Brie à la coupe Fromage blanc	Petit suisse nature Chanteneige
 DESSERTS	1 Pomme BIO 2 Kiwi	Novly au caramel Mousse au chocolat	Marmelade de fruits maison à base pommes BIO Cocktails de fruits au sirop	Banane Clémentine	Moëlleux poires/cannelle à base d'oeufs BIO Tarte bressane

