 Plat végétarien

 Origine de nos viandes

 Plat sans viande

* = Plat avec du porc



Menu "Bio"

1 produit bio/jour

DU 21/11/2022 AU 25/11/2022

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.

Vendredi 24

lundi 21


mardi 22


mercredi 23


jeudi 24

vendredi 25


ENTRÉES

1  Salade de cocos en persillade
2  Salade de pâtes



1  Salade salpicao
2  Salade Chinoise



Mousse de foie de volaille
1  Terrine de poisson

1  Salade coleslaw
2  Salade verte BIO au maïs

1  Betterave cuite vinaigrette
2  Velouté de poireaux


PLATS

1  Grignotte de poulet au jus
2  Oeufs à la crème


1  Saucisse de strasbourg*
2  Poisson meunière

1  Beaufilet de colin au beurre blanc
2  Jambon grillé*

1  Rôti de dinde sauce gravy
2  Dos de colin MSC aux airelles

1  Chili sin carne et riz (plat complet)
2  Chili con carne (plat complet)


Accompagnement

1  Epinards béchamel

1  Lentilles au jus

1  Carottes

1  Purée de courges

Happy Thanksgiving


LAITAGES

1 Gouda à la coupe
2 Bulgy aux fruits mixés

1 Croq'lait BIO
2 Fromage blanc

1 Pont l'évêque à la coupe AOP
2 Rondelé nature BIO

1 Cheddar à la coupe
2 Yaourt nature fermier Désiris


1 Petit nova aromatisé
2 Cantadou


DESSERTS

1 Orange
2 Pomme BIO

1 Ananas au sirop
2 Salade de fruits crus et cuits

1 Flan au chocolat maison
2 Crème dessert vanille

1 Gâteau maison au pain d'épice et sirop d'érable
2  Pour tous les anniversaires du mois

1 Banane BIO
2 Poire

