



Plat végétarien



Origine de nos viandes



Plat sans viande

\* = Plat avec du porc



Restauration Pour Collectivités

## Menu "Bio"

1 produit bio/jour

DU 28/11/2022 AU 02/12/2022

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.

	lundi 28	mardi 29	mercredi 30	jeudi 1	vendredi 2
1 2 3	Salade de perles aux 3 couleurs Salade mexicaine (h.rouge/maïs)	Salade d'endives vinaigrette Salade multi-feuille	Céleris à la crème de surimi Salade farandole	Potage cultivateur Salade de haricot vert BIO au vinaigre balsamique	Carottes rapées Chou rouge aux pommes vinaigrette
1 2 3	Omelette à la provençale Steak haché sauce barbecue	Cordon bleu de volaille Nugget's de blé	Boulette de boeuf sauce ketchup Boulettes végétales BIO sauce ketchup	Filet de hoki MSC aux noix Effilochée de poulet aux épices	Tartiflette*(plat complet) Gratin de pommes de terre au poisson(plat complet)
	Petits pois au jus	Brocolis à la crème	Pennes	Semoule	
1 2 3	Yaourt aromatisé danone Carré Président	Saint Nectaire à la coupe AOP Petit suisse nature	Montboissié à la coupe Fromage blanc	Yaourt ETREZ nature sucré au lait entier Tomme noire à la coupe	Camembert à la coupe Fromy
1 2 3	Marmelade de fruits maison à base pommes BIO Bigarreaux au sirop	Pomme BIO Kiwi	Banane Orange	Clémentine Poire	Mousse au chocolat Crème caramel maison à base de lait BIO

