


 Plat végétarien

 Origine de nos viandes

 Plat sans viande

* = Plat avec du porc
(PC) = Plat complet



Menu "Bio"



1 produit bio/jour



DU 03/01/2023 AU 06/01/2023

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.

Menu du pirate

vendredi 6

 Salade verte aux grains de sable (maïs)
 Céleris à la crème de surimi

 Epée du pirate (Saucisse de Francfort*)
 Epée du corsaire et citron (brochette de poisson MSC)



 Boulets de canons (pommes noisettes)



Yaourt nature fermier Désiris Samos

Compote maison pomme BIO banane dérapante
Vitamine du mousillon (salade d'agrumes)



mardi 3



 Salade coleslaw à base de carottes BIO
 Demi pamplemousse



mercredi 4

 Salade d'endives vinaigrette
 Mâche vinaigrette

jeudi 5

 Taboulé à l'oriental
 Salade de lentilles BIO


 Filet de colin meunière
 Sauté de porc* marengo

 Emincé de dinde au paprika
 Filet de lieu MSC façon niçoise

 Nugget's de blé
 Poulet rôti au jus

 Petits pois au jus

 Carottes

 Haricots verts en persillade

Carré frais
Fromage blanc

Gouda à la coupe
Yaourt BIO à la vanille

Cantal à la coupe AOP
Petit suisse nature

Galette des rois



Galette des rois




Poire

Kiwi


1
2
ENTRÉES 3


1
2
PLATS 3


Accompagnement


1
2
LAITAGES 3


1
2
DESSERTS 3

