



 Plat végétarien

 Origine de nos viandes

 Plat sans viande

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



Menu "Bio"

1 produit bio/jour

DU 16/01/2023 AU 20/01/2023

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.

Nouvel an chinois

vendredi 20

Salade Chinoise

Salade feuille chêne vin. aux crevettes

Sauté de porc* au caramel

Filet de hoki MSC à la crème de curry

Riz



Fromage blanc

Fraidou

Gâteau à la noix de coco base d'oeufs BIO



lundi 16

1  Salade de perles aux 3 couleurs

2  Salade de boulgour

mardi 17

1  Carottes râpées et maïs

2  Salade nantaise

mercredi 18

Mousse de volaille

1  Samoussa aux légumes

jeudi 19

1  Macédoine de légumes

2  Potage façon Saint-Germain

1  Colin MSC à la Normande

2  Rôti de boeuf à la moutarde de Dijon

1  Gnocchi nature sauce aurore(PC)

Gnocchi pomme terre sauce carbonara*(PC)

1  Steak haché au jus

2  Pané sarrasin/lentilles aux poireaux

1  Escalope viennoise

2  Pépites colin 3 céréales

1  Haricot beurre persillé

1  Epinards béchamel

1  Chou-fleur en gratin

1 Emmental à la coupe

2 Velouté fruit

Petit nova aromatisé

Brie à la coupe

Pont l'évêque AOP à la coupe
Fromage blanc BIO

Camembert à la coupe
Petit suisse nature

1 Orange

2 Pomme BIO

Compote de fruits maison à base de pommes BIO

Bigarreaux au sirop

Clémenvilla

Kiwi

Banane BIO

Poire



ENTRÉES



PLATS



Accompagnement



LAITAGES



DESSERTS