

 Plat végétarien

 Origine de nos viandes

 Plat sans viande

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




































Menu "Bio"

1 produit bio/jour

DU 23/01/2023 AU 27/01/2023

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.

	lundi 23	mardi 24	Menu espagnol mercredi 25	jeudi 26	Menu américain vendredi 27
 ENTRÉES	1  Achard de légumes 2  Céleris rémoulade	1  Salade de cocos en persillade 2  Salade de blé BIO	1  Pomelos 2  Betteraves rouges BIO vinaigrette xérès	1  Salade haricots verts BIO vinaigrette balsamique 2  Velouté maraicher	1  Salade coleslaw 2  Salade verte au maïs
 PLATS	1  Tajine de poulet 2  Tajine de poisson 3	1  Croque monsieur* 2  Croq veggie fromage	1  Paëlla au poisson MSC 2  Paëlla au poulet et fruits de mer	1  Omelette basquaise 2  Rôti de dinde au jus	1  Cheeseburger 2  Fish burger
 Accompagnement	1  Semoule	1  Petits pois au jus	1  Riz jaune 	1  Brocolis à la crème	1  Potato Wedges 
 LAITAGES	1 Yaourt panier fruits mixés 2 Croq'lait BIO 3	1 Coulommiers à la coupe 2 Petit suisse aux fruits 3	1 Tomme catalane à la coupe AOP 2 Yaourt ETREZ nature sucré au lait entier 3	1 Saint-môret 2 Fromage blanc 3	1 Cheddar à la coupe 2 Crème Anglaise 3
 DESSERTS	1 Ananas au sirop 2 Pommes caramélisées 3	1 Kiwi 2 Poire 3	1 Crème à la catalane maison 2 Churros au sucre 3	1 Clémentine 2 Banane 3	1 Brownies maison à base d'oeufs BIO 2 3  Pour tous les anniversaires du mois

