

 Plat végétarien

 Origine de nos viandes

 Plat sans viande

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



Menu "Bio"

1 produit bio/jour

DU 30/01/2023 AU 03/02/2023

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.

	lundi 30	mardi 31	mercredi 1	jeudi 2	vendredi 3
 ENTRÉES	1 Cervelas* 2  Allumette au fromage	 Salade bretonne  Soupe de légumes	 Salade de pâtes  Salade du puy à base de lentilles BIO	 Salade salpicao  Salade d'endives vinaigrette	 Ciselée d'iceberg  Chou rouge aux pommes vinaigrette
 PLATS	1  Aiguillette de poulet au jus 2  Filet de lieu MSC forestière	1  Boulette de boeuf à la milanaise 2  Quenelle nature sée Aurore	1  Nugget's de blé 2  Cordon bleu de volaille	1  Jambon grillé* 2  Oeufs à la crème	1  Brandade de poisson (MSC) (PC) 2  Hachis parmentier (PC)
 Accompagnement	 Carottes	 Riz	 Haricots verts en persillade	 Epinards béchamel	
 LAITAGES	1 Petit nova aromatisé 2 Vache picon	Gouda à la coupe Yaourt nature fermier Désiris	Carré ligueil à la coupe Carré frais	Rondelé nature BIO Fromage blanc	Yaourt aromatisé Montboissé à la coupe
 DESSERTS	1 Pomme BIO 2 Orange	Cocktails de fruits au sirop Marmelade de fruits maison à base pommes BIO	Mousse au chocolat Nappé au caramel	Crêpe sucrée 	Banane BIO Ananas frais

