

 Plat végétarien

 Origine de nos viandes

 Plat sans viande

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

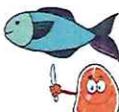


Menu "Bio"

1 produit bio/jour

DU 27/02/2023 AU 03/03/2023

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.

	lundi 27	mardi 28	mercredi 1	jeudi 2	vendredi 3
 ENTRÉES	1  Salade de perles aux 3 couleurs 2  Salade mexicaine	1  Mixte de crudités 2  Salade nantaise	1  Roulade de volaille 2  Crêpe au fromage	1  Salade de haricot vert au vinaigre balsamique 2  Soupe de légumes	1  Salade verte BIO 2  Salade d'endives vinaigrette
 PLATS	1  Jambon grillé* 2  Nugget's de poisson 3	1  Aiguillette de poulet à l'estragon 2  Quenelle nature sauce tomate	1  Filet de lieu MSC à l'oseille 2  Longe de porc* au jus	1  Brandade de légumes aux pois chiches(PC) 2  Hachis parmentier (PC)	1  Rôti de dinde au jus 2  Poisson meunière
 Accompagnement	1  Brocolis à la crème	1  Riz	1  Epinards béchamel	1  Carottes	
 LAITAGES	1 Petit nova BIO aromatisé 2 Brie à la coupe	1 Cantal à la coupe AOP 2 Saint-Môret BIO	1 Fromage blanc 2 Buchette mélange à la coupe	1 Pont l'évêque AOP à la coupe 2 Yaourt nature fermier Désiris	1 Vache picon 2 Petit suisse nature
 DESSERTS	1 Coupelle compote de pomme 2	1 Crème dessert vanille 2 Mousse au chocolat	1 Cocktails de fruits au sirop 2 Marmelade de fruits maison à base pommes BIO	1 Pomme BIO 2 Banane	1 Muffin maison aux pépites de chocolat 2 Chou à la vanille

