

 Plat végétarien

 Origine de nos viandes

 Plat sans viande

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



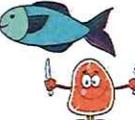
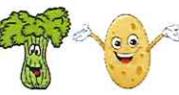
# Menu "Bio"

1 produit bio/jour

DU 06/03/2023 AU 10/03/2023

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.

Mange comme un cro-magnon

	lundi 6	mardi 7	mercredi 8	jeudi 9	vendredi 10
 <b>ENTRÉES</b>	1  Chou-fleur sauce tartare 2  Soupe de légumes	1  Carottes rapées 2  Radis beurre	1  Soupe du potager 2  Betterave cuite vinaigrette	1  Céleris sauce mousseline 2  Salade fraîcheur	1  Salade verte 2  Choux rouge maïs
 <b>PLATS</b>	1 Tortellini au boeuf (PC) 2  Gratin coquillettes BIO au poisson MSC(PC)	1 Galette sarrasin jambon*/fromage 2  Roulé au fromage	1  Grignotte de poulet au jus 2  Finger à la mozzarella	1  Filet de lieu aux épices douces 2  Emincé de dinde au paprika	1  Omelette nature 2  Rôti de porc* sauce charcutière
 <b>Accompagnement</b>		1  Haricots verts en persillade	1  Pommes noisettes 	1  Semoule	1  Petits pois au jus
 <b>LAITAGES</b>	1 Yaourt nature 2 Edam à la coupe	1 Fournol à la coupe 2 Croq'lait BIO	1 Cantal à la coupe AOP 2 Yaourt à boire à la fraise	1 Camembert à la coupe 2 Petit suisse aromatisé	1 Fromage blanc 2 Rondelé nature
 <b>DESSERTS</b>	1 Poire 2 Kiwi	1 Liégeois au chocolat 2 Flan vanille	1 Pomme BIO 2 Banane	1 Compote de fruits maison à base de pommes BIO 2 Pêches au sirop	1 Gâteau au yaourt maison à base d'oeufs BIO 2 Eclair au chocolat

