

 Plat végétarien

 Origine de nos viandes

 Plat sans viande

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



Menu "Bio"

1 produit bio/jour

DU 13/03/2023 AU 17/03/2023

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.

Saint- Patrick

lundi 13

mardi 14



mercredi 15



jeudi 16

vendredi 17





- 1  Velouté maraicher
- 2  Salade haricots verts vinaigrette mimosa

- 1  Taboulé à base de semoule BIO
- 2  Salade de boulgour



- 1  Coeur de laitue
- 2  Achard de légumes



- 1  Betterave cuite vinaigrette
- 2  Salade russe

- 1  Salade coleslaw
- 2  Salade verte au maïs




- 1  Beaufilet de colin sauce aïoli
- 2  Boulettes de boeuf sauce salsa

- 1  Pané sarrasin/lentilles aux poireaux
- 2  Nugget's de poulet

- 1  Penne sce bolognaise (PC)
- 2  Cappelletti 5 fromages sce ricotta (PC)

- 1  Sauce italienne à l'égréné végétal BIO
- 2  Blanquette de volaille

- 1  Mijotée porc* façon Irish Stew(PC)
- 2  Seafood chowder MSC (PC)



- 1  Ebly au beurre

- 1  Gratin de brocolis

- 1  Riz



- 1 Gouda à la coupe
- 2 Yaourt ETREZ nature sucré au lait entier

- 1 Fromage blanc
- 2 Carré frais

- 1 Tomme blanche à la coupe
- 2 Croq'lait BIO

- 1 Fromy
- 2 Petit suisse nature

- 1 Yaourt brassé aux fruits
- 2 Mimolette à la coupe



- 1 Pomme BIO
- 2 Orange

- 1 Cocktails de fruits au sirop
- 2 Poires cuites au cassis

- 1 Crème dessert chocolat
- 2 Nappé au caramel

- 1 Banane BIO
- 2 Kiwi

Apple cake maison: Moëlleux pom/cannelle aux oeufs BIO



Pour tous les anniversaires du mois

