

 Plat végétarien

 Origine de nos viandes

 Plat sans viande

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

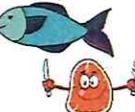


Menu "Bio"

1 produit bio/jour

DU 20/03/2023 AU 24/03/2023

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.

	lundi 20	mardi 21	Allemagne mercredi 22	jeudi 23	vendredi 24
 ENTRÉES	1 Mortadelle* 2  Acras de morue	 Salade multi-feuille  Céleris sauce gribiche	 Salade de pomme de terre  Salade de blé BIO aux harengs	 Brocolis sauce tartare  Soupe paysanne	 Salade nantaise  Salade farandole
 PLATS	1  Rosbeef marengo 2  Nugget's de blé	 Filet de lieu MSC à la provençale  Poulet tandoori	 Currywurst* (saucisse Francfort ketchup curry)  Beaufilet de colin au pain d'épice	 Boulettes végétales BIO sauce ketchup  Sauce carbonara*	 Rôti de dinde au jus  Oeufs à la crème
 Accompagnement	 Carottes	 Potato Wedges	 Chou fleur à la mimolette 	 Macaronis	 Epinards béchamel
 LAITAGES	1 Petit nova BIO aromatisé 2 Carré ligueil à la coupe	Saint-Paulin à la coupe Yaourt nature fermier Désiris	Munster à la coupe AOP Petit suisse nature	Fromage blanc Saint-môret	Rondelé nature BIO Cantal à la coupe AOP
 DESSERTS	1 Kiwi 2 Poire	Ananas au sirop Marmelade de fruits maison à base pommes BIO	Moëlleux chocolat aux griottes  Pour tous les anniversaires du mois	Orange Pomme	Liégeois vanille Oeufs à la neige

