

 Plat végétarien

 Origine de nos viandes

 Plat sans viande

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

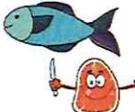


Menu "Bio"

1 produit bio/jour

DU 27/03/2023 AU 31/03/2023

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.

	lundi 27	mardi 28	mercredi 29	jeudi 30	Disney vendredi 31
 ENTRÉES	1  Betterave cuite vinaigrette 2  Poireau cuit béarnaise	 Cervelas*  Crêpe au fromage	 Salade broca  Potage de légumes printanier	 Taboulé  Salade de cocos blancs	 Salade verte au surimi de la petite Sirène  Gourmandise de Pan-Pan BIO vinaigrette dessert Winnie
 PLATS	1  Longe de porc* à la Dijonnaise 2  Croq veggie fromage	 Filet de colin MSC à la normande  Cordon bleu de volaille	 Emincé de dinde tomate et basilic  Quenelle nature sce Aurore	 Omelette basquaise  Aiguillettes de poulet à la bressanne	 Boulette de boeuf de la Belle et le Clochard  Poisson MSC aux épices et baie de Pocahontas
 Accompagnement	 Lentilles BIO LOCAL	 Haricot beurre	 Riz	 Petits pois au jus	 Légumes de belle et le clochard (spaghettis) 
 LAITAGES	1 Velouté fruits 2 Bûche de chèvre à la coupe	Samos Petit suisse nature	Yaourt BIO au sucre de canne Coulommiers à la coupe	Brie à la coupe Fromage blanc	Reine des neiges (chanteneige) Tomme de Blanche Neige
 DESSERTS	1 Pomme 2 Kiwi	Compote aux fruits rouges maison (pommes BIO) Bigarreaux au sirop	Poire Ananas frais	Banane BIO Orange	Flan au chocolat de Charlie Le dessert préféré d'Olaf (glace pot)

