

 Plat végétarien

 Origine de nos viandes

 Plat sans viande

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










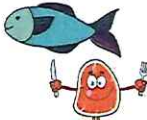

















# Menu "Bio"

1 produit bio/jour

DU 01/05/2023 AU 05/05/2023

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.

	lundi 1	mardi 2	Antilles mercredi 3	jeudi 4	vendredi 5
 ENTRÉES		 Salade de cocos mimosa  Salade de boulgour BIO	 Salade verte vinaigrette de mangue  Carottes rapées vinaigrette au miel	 Betteraves rouges et maïs vinaigrette  Salade broca	 Tomate  Coeur de laitue
 PLATS		 Filet de lieu MSC façon niçoise  Rôti de boeuf à la moutarde de Dijon	 Sauté de porc* façon colombo  Beaufilet de colin crème de banane	 Gnocchi nature sauce aurore(PC)  Gnocchis sauce carbonara* (PC)	 Rôti de dinde au jus  Poisson meunière
 Accompagnement	Jour férié	 Haricots verts en persillade	 Riz créole 		 Epinards béchamel
 LAITAGES		Tomme noire à la coupe Carré frais	Buchette mélange à la coupe Pâte lisse au coulis de fruits exotiques	Yaourt nature fermier Désiris Camembert à la coupe	Fromy Petit suisse nature
 DESSERTS		Nappé au caramel Liégeois au chocolat	Ananas au sirop Compote de pommes BIO maison à la vanille	Pomme BIO Poire	Moelleux aux myrtilles à base d'oeufs BIO Gâteau basque

