


 Plat végétarien

 Origine de nos viandes

 Plat sans viande

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




























Menu "Bio"

1 produit bio/jour

DU 15/05/2023 AU 19/05/2023

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.

	lundi 15	mardi 16	Italie mercredi 17	jeudi 18	vendredi 19
 ENTRÉES	1  Radis beurre 2  Courgettes râpées	 Cervelas*  Feuilleté au fromage	 Salade verte BIO vinaigrette d'olive  Tomate à la mozzarella		 Pomelos  Carottes rapées
 PLATS	1  Beaufilet de colin au beurre blanc 2  Jambon blanc*	 Omelette basquaise  Rôti de dinde au jus	 Tortellini au boeuf (PC)  Cappelletti 5 fromages sce ricotta (PC)		 Nugget's de poulet  Pané blé emmental et épinards
 Accompagnement	 Gratin dauphinois	 Haricot beurre persillé		Jour férié	 Petit pois
 LAITAGES	1 Fromage blanc 2 Cantafrais	Tomme blanche à la coupe Yaourt fermier Désiris à la fraise	Gorgonzola à la coupe AOP Petit nova aromatisé		Petit suisse nature Fraidou
 DESSERTS	1 Compote pomme/banane base pommes BIO maison 2 Bigarreaux au sirop	Poire Pomme BIO	Panacotta maison au caramel Glace pot		Moëlleux au chocolat à base d'oeufs BIO 