


 Plat végétarien

 Origine de nos viandes

 Plat sans viande

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



Menu "Bio"

1 produit bio/jour

DU 22/05/2023 AU 26/05/2023

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.

Festival de Cannes

lundi 22

mardi 23

mercredi 24

jeudi 25

vendredi 26

1 Salade russe

Mousse de volaille

1 Radis beurre

1 Salade verte

1 Salade de perle marine du "Monde de Nemo"

2 Salade haricots verts vinaigrette balsamique

1 Samoussa aux légumes

1 Pastèque

1 Tomate

1 Salade de pdt du biloute "Bienvenue chez les ch'ti"

1  Emincé de dinde au paprika

1  Boulettes végétariennes tomate mozzarella


1  Filet de hoki MSC à la crème de curry

1  Chili con carne

1  "L'aile ou la cuisse" (poulet rôti)

2  Filet de colin MSC à l'oriental

1  Longe de porc* au jus

1  Sauté de volaille grand-mère

1  Chili sin carne

1  Poisson meunière du "Capitaine Crochet"

1  Semoule

1  Choux-fleur à la polonaise

1  Carottes

1  Riz

1  Epinards béchamel de "Popeye"



FESTIVAL DE CANNES

1 Samos

Petit suisse aux fruits

1 Fromage blanc

1 Brie à la coupe

1 "La chèvre" (bûche à la coupe)

2 Yaourt BIO à la vanille

1 Emmental à la coupe

1 Crème de gruyère

1 Yaourt ETREZ nature sucré au lait entier

1 Croq'lait BIO

1 Cocktails de fruits au sirop

Pêche

1 Gâteau au yaourt maison à base d'oeufs BIO

1 Pomme BIO

1 Ile flottante du "Titanic"

2 Poires cuites au miel

Banane BIO



Pour tous les anniversaires du mois

1 Kiwi

1 Crème dessert "Charlie & la chocolaterie"