


 Plat végétarien

 Origine de nos viandes

 Plat sans viande

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








Menu "Bio"

1 produit bio/jour

DU 29/05/2023 AU 02/06/2023

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.

	lundi 29	mardi 30	mercredi 31	jeudi 1	vendredi 2
 1 2 ENTRÉES 3		 Courgettes râpées  Radis beurre	 Mortadelle*  Nem aux légumes	 Salade multi-feuille  Pastèque	 Betterave cuite vinaigrette  Brocolis sauce aioli
 1 2 PLATS 3		 Fagottini jambon cru* italien (PC)  Cappelletti aux fromages sauce tomate(PC)	 Rôti de dinde au jus  Nugget's de blé	 Filet de hoki MSC au pesto Escalope viennoise	 Brandade de légumes aux pois chiches(PC)  Hachis parmentier (PC)
 Accompagnement	Jour férié		 Haricots verts en persillade	 Printanière de légumes	
 1 2 LAITAGES 3		Fromage blanc BIO Coulommiers à la coupe	Saint Nectaire à la coupe AOP Yaourt nature fermier Désiris	Chanteneige Petit suisse BIO nature	Yaourt aromatisé Rondelé nature
 1 2 DESSERTS 3		Glace pot Liégeois au caramel	Marmelade de fruits maison à base pommes BIO Pomme cuite à la gelée de groseille	Eclair au chocolat Chou à la vanille	Banane BIO Nectarine

