

 Plat végétarien

 Origine de nos viandes

 Plat sans viande

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

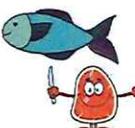


Menu "Bio"

1 produit bio/jour

DU 05/06/2023 AU 09/06/2023

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.

	lundi 5	mardi 6	Cinéma enfants mercredi 7	jeudi 8	vendredi 9
 ENTRÉES	1  Salade paysanne 2  Macédoine de légumes	1  Radis beurre 2  Salade fraîcheur	1  Gourmandise de Pan-Pan vinaigrette dessert Winnie 2  Salade verte BIO au surimi de la petite Sirène	1  Saucisson sec* 2  Terrine de légumes	1  Coeur de laitue 2  Tomate
 PLATS	1  Emincé de dinde basquaise 2  Moules façon mouclade	1  Galette sarrasin jambon*/fromage 2  Roulé au fromage	1  Boulette de boeuf de la Belle et le Clochard 2  Poisson MSC aux épices et baie de Pocahontas	1  Colin MSC à la crème safranée 2  Poulet rôti au jus	1  Omelette à la provençale 2  Rosbeef à l'ancienne
 Accompagnement	1  Riz	1  Courgettes Andalouse	1  Légumes de belle et le clochard (spaghettis) 	1  Blettes à l'italienne	1  Petit pois
 LAITAGES	1 Mimolette à la coupe 2 Petit nova aromatisé	1 Yaourt BIO au sucre de canne 2 Vache qui rit	1 Petit suisse nature 2 Friandise de Mickey (cheddar)	1 Fromage blanc 2 Gouda à la coupe	1 Petit louis tartine 2 Yaourt ETREZ nature sucré au lait entier
 DESSERTS	1 Pomme BIO 2 Pêche	1 Salade de fruits crus et cuits 2 Compote de fruits maison	1 Crème dessert "Charlie & la chocolaterie" 2 Le dessert préféré d'Olaf (glace pot)	1 Nectarine 2 Banane BIO	1 Biscuit maison aux amandes effilées (oeufs BIO) 2 Gaufre liégeoise nappée chocolat

