


 Plat végétarien

 Origine de nos viandes

 Plat sans viande

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



# Menu "Bio"


1 produit bio/jour

DU 12/06/2023 AU 16/06/2023

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.

*Afrique*

**vendredi 16**

 Tomates vinaigrette au miel  
 Salade verte vinaigrette de mangue

 Rôti de dinde à l'africaine  
 Beaufilet de colin à la crème de coco



 Semoule aux fruits secs




Buchette mélange à la coupe  
Pâte lisse au coulis de fruits exotiques

Compote pomme/banane base pommes BIO maison  
Ananas au sirop

**lundi 12**

 Salade de perles aux 3 couleurs  
 Salade de cocos en persillade

**mardi 13**

 Pastèque  
 Salade douceur

**mercredi 14**

 Salade baltique  
 Salade de lentilles BIO LOCAL

**jeudi 15**

 Chou-fleur ravigote  
 Betterave cuite vinaigrette

 Roti de porc\* au thym

 Oeufs à la crème

 Poisson meunière

 Saucisse de volaille

Croque monsieur\*

 Tarte au fromage

 Boulettes végétales BIO sauce ketchup

 Boulette de boeuf sauce gravy

Semoule aux fruits secs




Buchette mélange à la coupe  
Pâte lisse au coulis de fruits exotiques

Compote pomme/banane base pommes BIO maison  
Ananas au sirop

 Epinards béchamel

 Ebly sauce tomate

 Salade multi-feuille

 Carottes

Petit suisse nature

Fournol à la coupe

Saint-Môret BIO

Yaourt nature fermier Désiris

Cantal à la coupe AOP  
Fromage blanc

Yaourt brassé aux fruits

Cantadou

Pêche

Pomme BIO

Mousse au chocolat

Glace pot

Banane

Nectarine

Gâteau maison à la noix de coco

Beignet à la framboise

**ENTRÉES**

**PLATS**

**Accompagnement**

**LAITAGES**

**DESSERTS**