

 Plat végétarien

 Origine de nos viandes

 Plat sans viande

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

































Menu "Bio"

1 produit bio/jour

DU 26/06/2023 AU 30/06/2023

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.

	lundi 26	mardi 27	mercredi 28	jeudi 29	vendredi 30
 ENTRÉES	1  Betterave cuite vinaigrette 2  Salade haricots verts vinaigrette balsamique	1  Tomate 2  Radis beurre	1  Mousse de volaille 2  Terrine de légumes	1  Chou-fleur sauce tartare 2  Macédoine de légumes	1  Salade verte BIO 2  Salade douceur
 PLATS	1  Sauté de volaille aux olives 2  Quenelle de brochet sauce Nantua	1  Quiche lorraine* 2  Tarte au fromage	1  Oeufs à la crème 2  Emincé de dinde au jus	1  Tajine de poisson 2  Tajine de poulet	1  Moussaka de boeuf (PC) 2  Moussaka végétarienne (PC)
 Accompagnement	1  Riz	1  Carottes	1  Epinards béchamel	1  Semoule	
 LAITAGES	1 Petit suisse nature 2 Brie à la coupe	1 Yaourt BIO au sucre de canne 2 Cantafrais	1 Coulommiers à la coupe 2 Petit nova aromatisé	1 Pont l'évêque AOP à la coupe 2 Fromage blanc	1 Fondu carré président 2 Crème Anglaise
 DESSERTS	1 Nectarine 2 Pomme BIO	1 Glace pot 2 Crème dessert saveur praliné	1 Compote aux fruits d'été BIO 2 Cocktails de fruits au sirop	1 Banane BIO 2 Prune (sous réserve)	1 Brownies maison 2  Pour tous les anniversaires du mois

