

 Plat végétarien

 Origine de nos viandes

 Plat sans viande

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

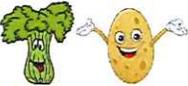


Menu "Bio"

1 produit bio/jour

DU 03/07/2023 AU 07/07/2023

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.

	lundi 3	mardi 4	Vacances		jeudi 6	Pique-nique
			mercredi 5			vendredi 7
 ENTRÉES	1 Mortadelle* 2  Crêpe au fromage	 Carottes râpées  Courgettes râpées vinaigrette balsamique	 Salade verte BIO au maïs  Tomate	 Taboulé  Salade de cocos blancs		
 PLATS	1  Beaufilet de colin sauce aïoli 2  Poulet à la brésilienne 3	 Boulette de boeuf sauce ketchup  Boulettes végétales BIO sauce ketchup	 Cheeseburger  Fish burger	 Omelette basquaise  Cordon bleu de volaille	Sandwich club jambon de dinde & fromage frais  Sandwich club rillettes de surimi MSC maison & salade	
 Accompagnement	 Printanière de légumes	 Macaronis	 Potato Wedges 	 Haricots verts au citron	 Chips sachet 	
 LAITAGES	1 Mimolette à la coupe 2 Fromage blanc 3	Carré ligueil à la coupe Tartare	Yaourt ETREZ nature sucré au lait entier Saint Nectaire à la coupe AOP	Saint-môret Petit suisse nature	Camembert portion Yaourt à boire à la fraise	
 DESSERTS	1 Pomme BIO 2 Pêche 3	Mousse au chocolat Liégeois au caramel	Glace pot Oeufs à la neige	Prune (sous réserve) Banane BIO	Gourde de compote et galette beurre 	

