

 Plat végétarien

 Origine de nos viandes

 Plat sans viande

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



# Menu "Bio"

1 produit bio/jour

DU 09/10/2023 AU 13/10/2023

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.

	Vert	Rouge	Orange	Jaune	Blanc
	<b>lundi 9</b>	<b>mardi 10</b>	<b>mercredi 11</b>	<b>jeudi 12</b>	<b>vendredi 13</b>
 <b>ENTRÉES</b>	1  Salade verte batavia 2 3	1  Betterave cuite vinaigrette 2 3	1  Carottes rapées 2 3	1  Taboulé 2 3	1  Chou blanc à la vinaigrette 2 3
 <b>PLATS</b>	1  Filet de lieu MSC à l'oseille 2  Sauté de porc* sce verte 3  Tarte aux légumes	1  Omelette basquaise 2  Steak haché sauce salsa 3	1  Parmentier boeuf/potiron (PC) 2  Brandade de légumineuses au potiron(PC) 3	1  Poulet au curry 2  Nugget's de maïs 3	1  Quenelle de veau à la forestière 2  Quenelle de brochet à la crème 3  Quenelle nature sauce bressane
 <b>Accompagnement</b>	1  Petit pois 2 3	1  Ebly sauce tomate 2 3		1  Haricots beurre 2 3	1  Riz 2 3
 <b>LAITAGES</b>	1 Tartare ail & fines herbes 2 3	1 Yaourt fermier Désiris à la fraise 2 3	1 Mimolette à la coupe 2 3	1 Emmental à la coupe 2 3	1 Tomme blanche à la coupe 2 3
 <b>DESSERTS</b>	1 Fruit BIO (selon arrivage) 2  3	1 Compote aux fruits rouges maison (pommes BIO) 2  3	1 Moëlleux aux pêches maison (oeufs BIO) 2  Pour tous les anniversaires du mois 3	1 Fruit BIO (selon arrivage) 2  3	1 Panacotta maison à base de lait BIO 2  3

