

 Plat végétarien

 Plat sans viande

 Origine de nos viandes

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






























Menu "Bio"

1 produit bio/jour

DU 06/11/2023 AU 10/11/2023

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.

	lundi 6	mardi 7	mercredi 8	jeudi 9	vendredi 10
 ENTRÉES	 Salade de lentilles BIO LOCAL	 Coeur de laitue	 Salade de blé à base de blé BIO	 Nem au poulet  Terrine de légumes	 Carottes rapées
 PLATS	 Poulet à la crème  Poissonnette  Tortilla galette sauce sicilienne	 Sauce italienne à l'égréné végétal BIO  Boulettes de boeuf sauce salsa	 Rôti de dinde au jus  Nugget's de maïs	 Jambon grillé*  Oeufs à la crème	 Quenelle de brochet sauce Nantua  Quenelle nature sée Aurore
 Accompagnement	 Haricots verts en persillade	 Coquillettes	 Gratin de brocolis	 Epinards béchamel	 Riz
 LAITAGES	Velouté fruit	Fraidou	Cantal à la coupe AOP	Gouda à la coupe	Fromage blanc
 DESSERTS	1 Fruit (selon arrivage) 2 3	1 Salade de fruits crus et cuits 2 3	1 Nappé au caramel 2 3	1 Fruit BIO (selon arrivage) 2 3	1 Biscuit de savoie à base d'oeufs BIO 2 3