


 Plat végétarien

 Plat sans viande

 Origine de nos viandes

























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



Menu "Bio Hebdo"

1 produit bio/jour + 1 menu bio/semaine
DU 08/04/2024 AU 12/04/2024

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.

	lundi 8	mardi 9		jeudi 11	vendredi 12
 ENTRÉES	1 Pâté de campagne* 2  Nem aux légumes	 Salade multi-feuille		 Taboulé à base de semoule BIO	 Salade coleslaw
 PLATS	1  Poisson doré au beurre 2  Longe de porc* à la Dijonnaise 3  Crêpe au fromage	 Blanquette de volaille  Quenelle nature sce Aurore		 Omelette BIO basquaise  Emincé de dinde tomate et basilic	 Steak haché sauce barbecue  Haché de saumon à l'aneth  Boulettes végétariennes tomate mozzarella
 Accompagnement	 Gratin de brocolis	 Riz BIO		 Petits pois BIO	 Pommes noisettes
 LAITAGES	1 Fromage blanc 2 3	Tomme grise à la coupe		Saint-Môret BIO	Petit suisse aromatisé
 DESSERTS	1 Fruit BIO (selon arrivage) 2 3	Nappé au caramel		Compote de pommes BIO maison à la vanille	 Chocnut's cake maison (oeufs BIO) Pour tous les anniversaires du mois