
































Elaboré et/ou cuisiné sur place   Produit issu de la filière bio  Origine de nos viandes

 Plat végétarien * = Plat avec du porc  Plat sans viande

 **Menu Bio**
DU 18/01/2021 AU 22/01/2021

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

Menu "Blanc comme neige"

	lundi 18	mardi 19		jeudi 21	vendredi 22
 ENTRÉES	1  Taboulé 	1  Salade d'endives vinaigrette(circ-court) 		1  Velouté maraicher 	1  Demi pamplemousse
	2  Salade de pomme de terre persillée(circuit-court) 	2  Chou blanc à la vinaigrette (circ-court) 		2  Salade bretonne 	2  Salade multi-feuille (circuit-court)
	3				
 PLATS	1  Saucisses diot* (circuit-court) 	1  Filet de hoki au beurre blanc(circuit-court) 		1  Chili con carne (plat complet) 	1  Oeufs à la crème 
	2  Nugget's de blé (circuit-court)	2  Emincé de volaille à la crème (circuit-court) 		2  Paup.poisson sce crustacé /flageolet(plat complet) 	2  Boule de veau à la milanaise 
3					
 Accompagnement	1  Flan de potiron (circuit court)  	1  Riz blanc  			1  Jardinière de légumes (circuit-court) 
	2				
 LAITAGES	1 Coulommiers à la coupe	1 Yaourt nature fermier Désiris (circuit-court)		1 Tartare aux noix	1 Galet frais laiterie Foissiat(circuit-court)
	2 Yaourt brassé aux fruits	2 Chanteneige		2 Bûche du Pilat à la coupe	2 Yaourt au sucre de canne 
3					
 DESSERTS	1 Orange	1 Oeufs à la neige		1 Poire 	1 Gâteau de savoie aux myrtilles 
	2 Pomme (circuit-court)	2 Liégeois maestro vanille		2 Kiwi	2  Pour tous les anniversaires du mois
3					