








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 25/01/2021 AU 29/01/2021

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

**Menu espagnol**

	lundi 25	mardi 26		jeudi 28	vendredi 29
<b>ENTRÉES</b> 	1  Salade de coquillettes à l'italienne  2  Salade de lentilles 	1  Carottes rapées(cir.court vinaigrette balsamique)   2  Céleris sauce mousseline(circuit-court) 		1  Salade de cocos en persillade  2  Soupe minestrone 	1  Salade verte aux olives noires 
<b>PLATS</b> 	1  Aiguillettes de poulet à la bressanne(cir-court)  2  Croque au fromage (circuit-court) 3	1  Haché de cabillaud au curry (circuit-court)  2  Steak haché bouchère au jus(circuit-court) 		1  Omelette nature  2 Quiche lorraine* 	1  Paëlla au poulet (plat complet)   2  Paëlla au poisson (plat complet)  
<b>Accompagnement</b> 	1  Blettes persillées (circuit-court) 	1  Blé au beurre 		1  Haricots verts en persillade 	
<b>LAITAGES</b> 	1 Saint Nectaire à la coupe 2 Petit suisse aromatisé 3	1 Rondelé nature 2 Frulos		1 Petit suisse nature  2 Saint-Marcellin à la coupe	1 Tome catalane à la coupe 2 Tartare ail & fines herbes
<b>DESSERTS</b> 	1 Pomme (circuit-court)  2 Clémenvilla 3	1 Compote aux fruits rouges  2 Cocktails de fruits au sirop		1 Poire 2 Kiwi	1 Churros au sucre 