


 Plat végétarien

 Origine de nos viandes

 Plat sans viande

\* = Plat avec du porc



# Menu "Bio"

1 produit bio/jour

DU 27/06/2022 AU 01/07/2022

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.

Menu rouge



**lundi 27**



**mardi 28**

**jeudi 30**



**vendredi 1**

  
1  
2  
**ENTRÉES 3**



 Betteraves cuites BIO à la vinaigrette  
 Salade bretonne



 Salade de blé à base de blé BIO  
 Salade western


 Tomate  
 Pastèque  



 Ciselée d'iceberg  
 Carottes rapées BIO et maïs


  
1  
2  
**PLATS 3**

 Poulet au curry  
 Filet de hoki MSC au beurre blanc

 Mijoté de boeuf  
 Omelette basquaise

 Filet de lieu MSC sauce ketchup  
 Sauce bolognaise

 Roulé au fromage  
Palette de porc\* à la diable

  
**Accompagnement**

 Semoule

 Haricots verts en persillade

 Pâtes tricolore

 Courgettes aux herbes de provence

  
1  
2  
**LAITAGES 3**

Petit nova aromatisé  
Montboissié à la coupe

Bûche du Pilat à la coupe  
Rondelé nature

Babybel  
Pâte lisse au coulis de fruits rouges

Yaourt ETREZ nature au lait entier  
Camembert à la coupe

  
1  
2  
**DESSERTS 3**

Abricot  
Nectarine

Maestro au chocolat  
Crème dessert vanille

Pomme rouge BIO  
Cerise

Moëlleux maison poires & cannelle  
Eclair au chocolat

