


 Plat végétarien

 Origine de nos viandes

 Plat sans viande

* = Plat avec du porc



Menu "Choix"

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

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.

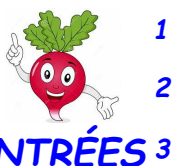
Menu rouge

lundi 27



mardi 28

jeudi 30

vendredi 1


ENTRÉES




1  Betterave cuite vinaigrette
2  Salade bretonne




1  Salade de blé
2  Salade western



1  Tomate
2  Pastèque




1  Ciselée d'iceberg
2  Carottes râpées et maïs


PLATS

1   Poulet au curry
2  Filet de hoki MSC au beurre blanc

1   Mijoté de boeuf
2  Omelette basquaise

1  Filet de lieu MSC sauce ketchup
2  Sauce bolognaise

1  Roulé au fromage
2  Palette de porc* à la diable


Accompagnement

1  Semoule

1  Haricots verts en persillade

1  Pâtes tricolore

1  Courgettes aux herbes de provence


LAITAGES

1 Petit nova aromatisé
2 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


DESSERTS

1 Abricot
2 Nectarine

Maestro au chocolat
Crème dessert vanille

Pomme rouge
Cerise

Moëlleux maison poires & cannelle
Eclair au chocolat

