


 Plat végétarien

 Plat sans viande

 Origine de nos viandes

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



Menu "Bio Mensuel"

1 produit bio/jour + 1 menu bio/mois

DU 13/05/2024 AU 17/05/2024

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.

lundi 13



mardi 14



jeudi 16



vendredi 17


ENTRÉES 3




1  Radis beurre
2  Demi pamplemousse


1  Salade de blé
2  Salade espagnole




1  Betterave cuite vinaigrette
2  Brocolis sauce tartare




1  Coeur de laitue
2  Tomate



PLATS 3

1  Aiguillettes de poulet à la bressanne
2  Blanquette de poisson MSC
3  Quenelle nature sauce milanaise

1 Galette sarrasin jambon*/fromage
2  Crêpe au fromage


1  Beaufilet de colin à la crème de pesto
2  Saucisse de volaille
3  Tarte aux légumes

1  Rosbeef à la moutarde de Dijon
2  Nugget's de blé
3  Poissonnette


Accompagnement

1  Riz

1  Haricots verts BIO persillés

1  Purée de pomme de terre

1  Printanière de légumes


LAITAGES 3

1 Croûlait BIO
2 Petit suisse nature

1 Brie à la coupe
2 Fromage blanc

1 Petit suisse aromatisé
2 Vache picon

1 Rondelé nature BIO
2 Buchette mélange à la coupe


DESSERTS 3

1 Cocktails de fruits au sirop
2 Compote pommes pêches

1 Fruit (selon arrivage)
2 Fruit 2 (selon arrivage)

1 Fruit BIO (selon arrivage)
2 Fruit (selon arrivage)

1 Oeufs à la neige
2 Liégeois au chocolat