


 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 20/05/2024 AU 24/05/2024

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.



**lundi 20**



**mardi 21**

**jeudi 23**

**vendredi 24**



  
1  
2  
**ENTRÉES 3**



 Salade du berger  
 Salade de boulgour




 Salade nantaise  
 Courgettes râpées vinaigrette balsamique


 Pastèque  
 Concombre, maïs, tomate vinaigrette

  
1  
2  
**PLATS 3**


 Longe de porc\* au jus  
 Oeufs à la crème

 Sauce veggio bolo à l'égréné végétal BIO  
 Sauce bolognaise

 Poisson meunière  
 Rôti de dinde sauce gravy  
 Nem aux légumes

  
**Accompagnement**

Jour férié

 Epinards béchamel à base de lait BIO

 Coquillettes

 Carottes

  
1  
2  
**LAITAGES 3**

Camembert à la coupe  
Fraidou

Yaourt ETREZ nature sucré au lait entier  
Emmental à la coupe

Petit louis tartine  
Petit suisse aux fruits

  
1  
2  
**DESSERTS 3**

Crème dessert chocolat  
Novly au caramel

Fruit (selon arrivage)  
Fruit 2 (selon arrivage)

Biscuit de savoie à base d'oeufs BIO  
Beignet au chocolat