


 Plat végétarien

 Plat sans viande

 Origine de nos viandes

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



Menu "Bio"

1 produit bio/jour

DU 12/08/2024 AU 16/08/2024

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.

lundi 12

mardi 13

mercredi 14



jeudi 15

vendredi 16



1
2

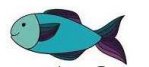
 Chou-fleur sauce tartare

 Tomate
 Courgettes râpées vinaigrette balsamique

 Coeur de laitue


 Salade de lentilles BIO

ENTRÉES 3






1
2
3



 Emincé de dinde basquaise

 Haché de cabillaud à l'oseille

 Emincé végétal BIO sauce tomate

 Omelette à la provençale
Saucisse de strasbourg*

 Hachis parmentier (PC)
 Brandade de légumes aux pois chiches(PC)

 Poisson meunière
Finger de poulet aux corn flakes
 Nugget's de maïs

PLATS



 Boulgour au beurre

 Petits pois BIO

Jour férié

 Duo haricots à la persillade

Accompagnement



1
2
3

Saint Nectaire à la coupe AOP

Fromage blanc

Saint-môret

Yaourt nature fermier Désiris

LAITAGES



1
2
3

Fruit BIO (selon arrivage)

Donut au sucre

Crème au chocolat maison (lait BIO)

Fruit (selon arrivage)

DESSERTS