


 Plat végétarien

 Plat sans viande

 Origine de nos viandes










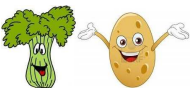


\* = Plat avec du porc  
(PC) = Plat complet



# Menu "Choix bio"

1 produit bio/jour  
DU 02/12/2024 AU 06/12/2024

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.

	<b>lundi 2</b>	<b>mardi 3</b>		<b>jeudi 5</b>	<b>vendredi 6</b>
 <b>ENTRÉES</b>	1  Macédoine de légumes 2  Betterave cuite vinaigrette	Roulade de volaille  1  Oeuf dur mayonnaise		1  Salade coleslaw 2  Chou rouge aux pommes vinaigrette	1  Ciselée d'iceberg 2  Salade florida
 <b>PLATS</b>	1  Blanquette de poisson MSC 2  Sauce carbonara* 3	Jambon grillé*  1  Crêpe au fromage		1  Hachis parmentier (PC) 2  Brandade de légumineuses aux pdt BIO(PC) 3	1  Roti de dinde au thym 2  Poisson doré au beurre 3
 <b>Accompagnement</b>	1  Coquillettes	1  Carottes BIO			1  Brocolis à la crème
 <b>LAITAGES</b>	1 Gouda à la coupe 2 Petit suisse aux fruits 3	Petit louis tartine  Yaourt ETREZ nature sucré au lait entier		Brie à la coupe  Tartare	Velouté fruit  Saint Nectaire à la coupe AOP
 <b>DESSERTS</b>	1 Fruit BIO (selon arrivage) 2 Fruit (selon arrivage) 3	Compote de pommes et abricots  Bigarreaux au sirop		Nappé au caramel  Mousse au chocolat	Gâteau chocolat et poires base oeufs BIO   Pour tous les anniversaires du mois