



Plat végétarien



Origine de nos viandes



Plat sans viande

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



Menu "Choix bio"

1 produit bio/jour
DU 09/12/2024 AU 13/12/2024

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.

lundi 9

mardi 10

jeudi 12

vendredi 13



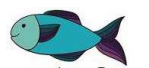
ENTRÉES 3

- 1 Salade haricots verts vinaigrette balsamique
- 2 Salade baltique

- 1 Salade de pomme de terre
- 2 Salade de blé

- 1 Carottes râpées et maïs
- 2 Céleris sauce mousseline

- 1 Chou blanc à la vinaigrette
- 2 Coeur de laitue



PLATS 3

- 1 Sauté de porc* à la dijonnaise
- 2 Roulé au fromage

- 1 Escalope viennoise
- 2 Poissonnette

- 1 Chili con carne
- 2 Quenelle nature sce Aurore

- 1 Saucisse de strasbourg*
- 2 Haché de cabillaud à l'oseille



Accompagnement

- 1 Lentilles BIO LOCAL

- 1 Printanière de légumes aux carottes BIO

- 1 Riz

- 1 Purée de courges



LAITAGES 3

- 1 Tomme grise à la coupe
- 2 Petit suisse nature

- 1 Fromage blanc
- 2 Pont l'évêque AOP à la coupe

- 1 Buchette mélange à la coupe
- 2 Yaourt nature fermier Désiris

- 1 Petit nova aromatisé
- 2 Crème de gruyère



DESSERTS 3

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

- 1 Pomme cuite à la gelée de groseille
- 2 Compote pommes pêches

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

- 1 Gâteau au yaourt maison à base d'oeufs BIO
- 2 Donut au sucre

