


 Plat végétarien

 Plat sans viande

 Origine de nos viandes

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



Menu "Choix bio"

1 produit bio/jour
DU 16/12/2024 AU 20/12/2024

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.

Menu de Noël



lundi 16



mardi 17



jeudi 19



vendredi 20


ENTRÉES 3


- 1  Soupe paysanne
- 2  Betterave cuite vinaigrette



- 1  Taboulé à base de semoule BIO
- 2  Salade de cocos en persillade

- 1  Salade multifeuille
- 2  Salade Chinoise



- 1  Mousson de canard
- 2  Rillettes maison de petits légumes au fromage frais


PLATS 3

- 1  Sauce italienne à l'égréné végétal BIO
- 2  Boulette de boeuf sauce ketchup
- 3 

- 1  Colin façon fisch & chips
- 2  Grignotte de poulet au jus

- 1  Rôti de porc* à la provençale
- 2  Nugget's de maïs

- 1  Aiguillettes de poulet sauce suprême
- 2  Beaufilet de colin sauce à la bisque de homard


Accompagnement

1  Torsades

1  Chou fleur à la mimolette

1  Petit pois

1  Pommes dauphines


LAITAGES 3

1 Coulommiers à la coupe
2 Fromage blanc

Rondelé nature
Petit suisse aux fruits

Vache picon
Petit suisse nature

Yaourt BIO à la vanille
Saint-Marcellin IGP à la coupe


DESSERTS 3

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

Compote de pommes et de fraises
Cocktails de fruits au sirop

Fruit BIO (selon arrivage)
Fruit (selon arrivage)

Bûchette pâtissière au chocolat & papillottes