


 Plat végétarien

 Plat sans viande

 Origine de nos viandes

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



Menu "Bistrot bio"

1 produit bio/jour

DU 18/11/2024 AU 22/11/2024

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.

lundi 18

mardi 19

jeudi 21

vendredi 22


1
2
ENTRÉES 3


1

2



















3
PLATS



Accompagnement


1
2
LAITAGES 3


1
2
DESSERTS 3

	lundi 18	mardi 19		jeudi 21	vendredi 22
ENTRÉES					
PLATS	 Sauce bolognaise  Haché de saumon milanaise  Palet de légumes	 Sauté de poulet à la crème  Omelette à la provençale		 Jambon blanc*  Boulettes végétariennes tomate mozzarella	 Pépites colin 3 céréales  Cordon bleu de volaille  Pané sarrasin/lentilles aux poireaux
Accompagnement	 Macaronis BIO  Julienne de légumes	 Printanière de légumes aux carottes BIO  Riz		 Purée de pomme de terre  Poêlée mexicaine (h.rouge/poivron/tomate/maïs)	 Epinards béchamel  Semoule
LAITAGES	Emmental à la coupe	Fromage blanc		Petit suisse aux fruits	Croqlait BIO
DESSERTS	Fruit (selon arrivage)	Cocktails de fruits au sirop		Fruit BIO (selon arrivage)	Mousse au chocolat