


 Plat végétarien

 Plat sans viande

 Origine de nos viandes

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



# Menu "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

- 1  Salade multifeuille




- 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

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

- 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
- 3  Emincé végétal BIO sauce aux girolles

  
**Accompagnement**

- 1  Torsades

- 1  Chou fleur à la mimolette

- 1  Petit pois

- 1  Pommes dauphines

  
**LAITAGES 3**

- 1 Coulommiers à la coupe
- 2
- 3

- 1 Rondelé nature

- 1 Vache picon

- 1 Yaourt BIO à la vanille

  
**DESSERTS 3**

- 1 Fruit (selon arrivage)
- 2
- 3

- 1 Compote de pommes et de fraises

- 1 Fruit BIO (selon arrivage)

- 1 Bûchette pâtissière au chocolat & papillottes