


 Plat végétarien

 Plat sans viande

 Origine de nos viandes






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



Menu "Froid"

DU 02/09/2024 AU 06/09/2024

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.

	lundi 2	mardi 3	mercredi 4	jeudi 5	vendredi 6
 ENTRÉES	1  Radis beurre 2	1  Pastèque	1  Salade multifeuille	1  Tomate	1  Coeur de laitue
 PLATS	1  Poulet roti nature 2  Tarte au fromage 3	1  Oeuf dur & mayonnaise 2  Roti de dinde froid	1  Jambon blanc* 2  Terrine de légumes	1  Surimi mayonnaise 2 Roulade de volaille et cornichons	1  Longe de porc* nature 2  Terrine de poisson
 Accompagnement	1  Salade de pâtes 2  Chips sachet	1  Taboulé 2  Chips sachet	1  Salade de riz 2  Chips sachet	1  Salade de pomme de terre 2  Chips sachet	1  Salade de lentilles BIO LOCAL 2  Chips sachet
 LAITAGES	1 Edam à la coupe 2 Velouté fruit 3	Petit suisse aromatisé Cantal à la coupe AOP	Coulommiers à la coupe Yaourt ETREZ nature sucré au lait entier	Saint Nectaire à la coupe AOP Petit suisse nature	Fromage blanc Fraidou
 DESSERTS	1 Fruit (selon arrivage) 2 Liégeois au chocolat 3	Fruit (selon arrivage) Brownies	Fruit (selon arrivage) Madeleine nature	Fruit (selon arrivage) Gaufre liégeoise nappée chocolat	Fruit (selon arrivage) Gâteau au yaourt maison à base d'oeufs BIO