


 Plat végétarien

 Plat sans viande

 Origine de nos viandes

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



# Menu "Bio"

1 produit bio/jour

DU 19/08/2024 AU 23/08/2024

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.

**lundi 19**

**mardi 20**

**mercredi 21**

**jeudi 22**



**vendredi 23**






1  
2

 Salade de pomme de terre à la ciboulette

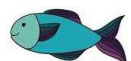
 Salade douceur

 Pâté croute\*  
 Crêpe au fromage

 Betteraves rouges et maïs vinaigrette


 Pastèque  
 Concombres sauce kebab

**ENTRÉES 3**



1  
2  
3

 Longe de porc\* au jus

 Boulettes végétariennes tomate mozzarella

 Blanquette de volaille

 Quenelle nature sce Aurore

 Filet de hoki MSC sauce citron

 Rosbeef aux aïelles

 Palet de légumes

 Sauce italienne à l'égréné végétal BIO

 Sauce carbonara\*

 Tranche de colin façon fish & chips  
Chicken nuggets

 Pané sarrasin/lentilles aux poireaux

**PLATS**



 Gratin de brocolis

 Riz BIO

 Ratatouille

 Macaronis

 Printanière de légumes

**Accompagnement**

Gouda à la coupe

Pont l'évêque AOP à la coupe

Petit suisse nature

Vache qui rit

Yaourt ETREZ nature sucré au lait entier

**LAITAGES**



1  
2  
3

Fruit BIO (selon arrivage)

Liégeois vanille

Marmelade de pommes BIO aux fruits rouges

Fruit (selon arrivage)

Moelleux aux pommes (oeuf BIO)

**DESSERTS**