


 Plat végétarien

 Plat sans viande

 Origine de nos viandes

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



Menu "Bio"

1 produit bio/jour

DU 21/10/2024 AU 25/10/2024

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.

lundi 21

mardi 22

mercredi 23

jeudi 24

vendredi 25



ENTRÉES 3

 1 Taboulé à base de semoule BIO

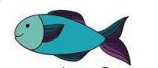
 1 Salade haricot vert BIO au vinaigre de cidre

Terrine de campagne*

 1 Salade verte

 1 Céleris sauce ravigote

 2 Crêpe au fromage




PLATS 3

 1 Poisson meunière

 1 Longe de porc* à la Dijonnaise

 1 Sauté de poulet à la crème

 1 Boulettes végétales BIO sauce ketchup

 1 Rôti de dinde au jus

 2 Cordon bleu de volaille

 2 Haché de saumon milanaise

 2 Omelette à la provençale

 1 Sauce bolognaise

 2 Quenelle de brochet à la lyonnaise

 3 Pané blé emmental et épinards

 3 Falafels sauce orientale

 3 Oeufs à la crème



Accompagnement

 1 Petit pois

 1 Pommes noisettes

 1 Carottes

 1 Macaronis

 1 Epinards béchamel



LAITAGES 3

1 Yaourt ETREZ nature sucré au lait entier

Saint-Paulin à la coupe

Cantal à la coupe AOP

Buchette mélange à la coupe

Fromage blanc



DESSERTS 3

1 Fruit (selon arrivage)

Mousse au chocolat

Fruit BIO (selon arrivage)

Marmelade de myrtilles maison

Moelleux aux fruits maison à base d'oeufs BIO