


 Plat végétarien

 Plat sans viande

 Origine de nos viandes

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



Menu "Bio"

1 produit bio/jour

DU 08/07/2024 AU 12/07/2024

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.

lundi 8

mardi 9



mercredi 10

jeudi 11

vendredi 12


1
2
ENTRÉES 3

 Salade verte BIO



 Cervelas*
 Crêpe au fromage




 Taboulé à base de semoule BIO



 Macédoine de légumes



 Salade fraîcheur




1
2
PLATS 3

 Cappelletti ricotta (PC)
 Lasagne à la bolognaise (PC)

 Roti de dinde à la napolitaine
 Haché de cabillaud basquaise
 Omelette à la provençale

 Sauté de porc* façon colombo
 Boulettes végétariennes tomate mozzarella

 Chili con carne
 Chili sin carne

 Poisson meunière
Nugget's de poulet
 Samoussa aux légumes


Accompagnement

 Carottes

 Haricots verts en persillade

 Riz

 Ratatouille


1
2
LAITAGES 3

Petit suisse nature

Mimolette à la coupe

Camembert à la coupe

Saint-Môret BIO

Yaourt ETREZ nature sucré au lait entier


1
2
DESSERTS 3

Compote pomme coupelle

Fruit BIO (selon arrivage)

Liégeois au caramel

Fruit (selon arrivage)

Moelleux maison chocolat & griottes (oeufs BIO)