


 Plat végétarien

 Plat sans viande

 Origine de nos viandes






















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



Menu "Bio Hebdo"

1 produit bio/jour + 1 menu bio/semaine
DU 02/09/2024 AU 06/09/2024

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.

| | lundi 2 | mardi 3 | | jeudi 5 | vendredi 6 |
|---|---|---|--|---|---|
|  ENTRÉES | 1  Macédoine de légumes 2 | Rosette* 1  Crêpe au fromage | | 1  Carottes rapées BIO à la vinaigrette | 1  Concombre,maïs,tomate vinaigrette |
|  PLATS | 1  Cappelletti ricotta (PC) 2  Lasagne à la bolognaise (PC) 3 | 1  Beaufilet de colin au beurre blanc 2  Roti de dinde au thym 3  Omelette à la provençale | | 1  Hachis parmentier (PC) 2  Brandade de légumineuses aux pdt BIO(PC) 3 | 1  Longe de porc* au jus 2  Poisson pané 3  Pané sarrasin/lentilles aux poireaux |
|  Accompagnement | | 1  Petit pois | | | 1  Ratatouille |
|  LAITAGES | 1 Vache qui rit BIO 2 3 | Petit suisse aromatisé | | Rondelé nature BIO | Fromage blanc |
|  DESSERTS | 1 Liégeois au chocolat 2 3 | Fruit BIO (selon arrivage) | | Fruit BIO (selon arrivage) | Gâteau au yaourt maison à base d'oeufs BIO |