

 Plat végétarien

 Origine de nos viandes

 Plat sans viande

\* = Plat avec du porc



# Menu "Choix"

DU 25/04/2022 AU 29/04/2022

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.

## Condiments & aromates

**lundi 25**

**mardi 26**

**mercredi 27**

**jeudi 28**

**vendredi 29**

  
**ENTRÉES**

1 Saucisson sec\*

2  Nem aux légumes

 Salade nantaise

 Radis beurre

 Salade de blé

 Salade de riz

 Salade florida

 Tomate vinaigrette

 Concombre à la vinaigrette de menthe

 Salade verte batavia vinaigrette échalote

  
**PLATS**

1  Boeuf braisé au jus

2  Filet de lieu MSC à la provençale

 Gratin de macaronis BIO printanier (plat complet)

 Macaronis au jambon de dinde(plat complet)

 Longe de porc\* braisé

 Roulé au fromage

 Beaufilet de colin au beurre blanc

 Steak haché sauce barbecue

 Rôti de veau à la graine de moutarde

 Filet de lieu MSC sauce ketchup

  
**Accompagnement**

 Carottes

 Haricot vert au citron

 Pommes noisettes

 Brocolis persillés

  
**LAITAGES**

1 Petit suisse sucré

2 Edam à la coupe

Coulommiers à la coupe  
Fromy

Mimolette à la coupe  
Fromage blanc sucré

Morbier AOP  
Petit nova aromatisé

Yaourt ETREZ vanille au lait entier  
Tartare ail & fines herbes

  
**DESSERTS**

1 Pomme

2 Kiwi

Crème dessert vanille

Nappé au caramel

Fraises (sous réserve)  
Banane

Compote aux fruits rouges maison  
Poire au sirop

Gâteau maison chocolat corsé au poivre

