


 Plat végétarien

 Origine de nos viandes

 Plat sans viande

\* = Plat avec du porc



# Menu "Choix"

DU 18/07/2022 AU 22/07/2022

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.

## Menu Astérix

**lundi 18**

**mardi 19**

**mercredi 20**

**jeudi 21**

**vendredi 22**

  
**ENTRÉES**


1 Mousson de canard

2  Terrine de légumes

 Melon

 Concombre au fromage blanc

 Salade verte du Gaulois (vinaigrette aux airelles)

 Salade du Romain (tomate mozzarella)

 Pastèque


 Salade nantaise

 Salade d'ébly

 Salade de riz multicolore

1  Steak haché de boeuf sauce tomate

2  Beaufilet de colin au beurre blanc

1  Pané moelleux au gouda

1  Escalope viennoise

1  Gourmandise d'Astérix et Obélix (Jambon grillé\*)

1  Poisson d'Ordralphabétix (lieu MSC) au cidre

1  Hachis parmentier (plat complet)


1  Brandade de légumes aux pois chiches (plat complet)

1  Filet de hoki MSC aux noisettes

1  Aiguillette de poulet au jus

1  Haricots verts en persillade

1  Petits pois au jus

1  Légumes du chaudron de Panoramix (ratatouille)



1  Choux-fleur à la polonaise

1  Cantal à la coupe AOP

2 Yaourt nature fermier Désiris

1 Petit suisse aux fruits

1 Bûche du Pilat à la coupe

1 Potion magique (velouté fruité)

1 Friandise d'Idéfix (croc'lait)

1 Camembert à la coupe

1 Fromage blanc sucré

1 Carré Président

1 Saint-Paulin à la coupe

1 Pomme

2 Nectarine

1 Marmelade de fruits maison

1 Pêche cuite à la gelée de groseille

1 Mehnir du Gaulois (éclair au chocolat)

1 Douceur de César (glace bâtonnet vanille)

1 Banane BIO

1 Prune (sous réserve)

1 Flan au chocolat maison

1 Liégeois vanille caramel

