


 Plat végétarien

 Origine de nos viandes

 Plat sans viande

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



Menu "Bio"

1 produit bio/jour

DU 22/04/2024 AU 26/04/2024

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.

Menu Indien

lundi 22

mardi 23


mercredi 24

jeudi 25

vendredi 26



1
2

 Betteraves cuites BIO à la vinaigrette



Salade de cocos en persillade



Coeur de laitue



Salade de pâtes



Duo carottes rapées huile olivee et coriandre




ENTRÉES 3



1
2
3

 Boulette de boeuf à l'andalouse

 Haché de cabillaud au curry

 Quenelle nature sauce milanaise



Quiche lorraine*

Croque au fromage



Tajine de poisson



Emincé de dinde au paprika



Falafels sauce tomate



Pané blé emmental et épinards



Poissonnette



Samoussa aux légumes



Sauté de poulet au curry

PLATS



Blé au beurre



Printanière de légumes



Semoule BIO



Gratin de brocolis



Riz

Accompagnement



1
2
3

Petit nova aromatisé

Vache qui rit

Saint Nectaire à la coupe AOP

Brie à la coupe

Yaourt étuvé au sucre de canne BIO équitable(seau)

LAITAGES



1
2
3

Fruit (selon arrivage)

Compote aux fruits rouges maison(pommes BIO)

Crème dessert chocolat

Fruit BIO (selon arrivage)

Biscuit maison aux amandes effilées

DESSERTS



Pour tous les anniversaires du mois