









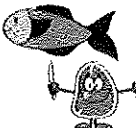




















maître

 Plat végétarien
 Plat sans viande
 Origine de nos viandes
 * = Plat avec du porc
 (PC) = Plat complet


Menu "Bio"
 1 produit bio/jour
 DU 05/02/2024 AU 09/02/2024

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.

	lundi 5	mardi 6		jeudi 8	vendredi 9
 ENTRÉES	1  Salade de pomme de terre	1  Salade verte		1  Salade de boulgour	1  Salade Chinoise 
 PLATS	1  Cervelas chaud* 2  Haché de saumon à l'aneth 3  Tarte au fromage	1  Boulettes végétales BIO sauce ketchup 2  Boulette de boeuf sauce ketchup		1  Nugget's de blé 2  Finger de poulet aux corn flakes	1  Beaufilet de colin au curcuma 2  Roti de porc* aigre doux 3  Samoussa aux légumes
 Accompagnement	1  Carottes BIO	1  Coquillettes		1  Chou-fleur en gratin	1  Riz
 LAITAGES	1 Fromage blanc	1 Rondelé nature		1 Yaourt ETREZ nature sucré au lait entier	1 Vache qui rit
 DESSERTS	1 Fruit (selon arrivage)	1 Compote pomme/banane maison		1 Fruit BIO (selon arrivage)	1 Gâteau à la noix de coco base d'oeufs BIO  Pour tous les anniversaires du mois