

Elaboré et/ou cuisiné sur place
 Produit issu de la filière bio
 Origine de nos viandes

* = Plat avec du porc Plat sans viande

Menu Bio

DU 21/01/2019 AU 25/01/2019

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	lundi 21	Menu Anglais mardi 22	mercredi 23	jeudi 24	vendredi 25
ENTRÉES	1 Salade niçoise 2	1 Salade verte (circuit-court) au cheddar 2	1 Surimi mayonnaise 2	1 Salade des rizières 2	1 Duo de carottes rapées balsamique(circuit-court) 2
PLATS	1 Poisson poêlé (circuit-court) 2 3	1 Chicken nuggets 2 Colin façon fisch & chips (circuit-court) 3	1 Steak haché bouchère au jus(circuit-court) 2 Nugget's de blé (circuit-court) 3	1 Normandin de veau au jus 2 Galette de lentilles à l'aneth(circuit-court) 3	1 Sauté de porc* aux olives(circuit-court) 2 Haché de saumon à l'oseille(circuit-court) 3
Accompagnement	1 Gratin de brocolis 2 3	1 Potato Wedges 2 3	1 Epinars 2 3	1 Flan de courgettes (circuit-court) 2 3	1 Semoule 2 3
LAITAGES	1 Danone aromatisé 2 3	1 Crème Anglaise 2 3	1 Galet frais laiterie Foissiat(circuit-court) 2 3	1 Carré Président 2 3	1 Rondelé 2 3
DESSERTS	1 Poire 2 3	1 Brownies 2 3 Pour tous les anniversaires du mois	1 Flan au chocolat 2 3	1 Orange 2 3	1 Cocktail de fruits au sirop 2 3
GOÛTERS			Pépito chocolat Banane		