


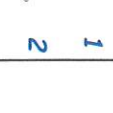





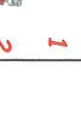












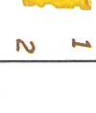


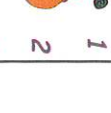


 Plat végétarien
 Plat sans viande

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



Menu "Bio"
 1 produit bio/jour
 DU 01/05/2024 AU 29/05/2024

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.

	mercredi 1	mercredi 8	Menu Disney		mercredi 22	mercredi 29
ENTRÉES 3	1  2  3 				 Cervelas*  Crêpe au fromage	 Salade verte BIO
PLATS 3	1  2  3 			 Boulettes végétales sauce tomate  Boulettes de boeuf de la Belle et le Clochard	 Poulet forestier  Pané sarrasin/lentilles aux poireaux	 Haché de cabillaud sauce raïo
Accompagnement	 	Jour férié		 Spaghettis de la Belle et le Clochard	 Brocolis à la mozzarella	 Polenta crémeuse
LAITAGES 3	1  2  3 			Yaourt nature fermier Désirts	Kiri	Cantal à la coupe AOP
DESSERTS 3	1  2  3 			Gâteau maison de Baloo banane chocolat(œufs BIO)  Pour tous les anniversaires du mois	Marmelade de fruits maison à base pommes BIO	Liégeois au caramel