






































 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 21/05/2018 AU 25/05/2018

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	lundi 21	mardi 22	mercredi 23	jeudi 24	vendredi 25
 ENTRÉES	Lundi de Pentecôte	 Melon  Demi pampleousse	 Salade des Incas 	 Salade multi-feuille  Achard de légumes 	 Pastèque  Radis beurre
 PLATS	Lundi de Pentecôte	 Lasagne à la bolognaise (plat complet)  Raviolis au fromage sauce napolitaine (plat complet) 	 Chili con carne (plat complet)   Filet de poisson à la crème d'avocat 	 Cervelas obernois*  Aiguillettes colin façon fisch & chips	 Brochette de poisson  Roti de boeuf froid 
 Accompagnement	Lundi de Pentecôte		Blé à la mexicaine  	Gratin dauphinois 	Ratatouille camarguaise  
 LAITAGES	Lundi de Pentecôte	Yaourt au lait entier  Petit louis tartine	Crème onctueuse des mayas à l'ananas  Yaourt aromatisé fraise 	Petit suisse aromatisé Carré ligeuil à la coupe	Brie à la coupe Tartare
 DESSERTS	Lundi de Pentecôte	Compote pomme Cocktail de fruits au sirop	Biscuit aux amandes effilées   Pour tous les anniversaires du mois	Cerises (sous réserve) Banane 	Glace batonnet à la vanille Gâteau de semoule 