

MENU ANNEE 2021/2022
MENU DU LUNDI 15 NOVEMBRE 2021 AU VENDREDI 19 NOVEMBRE 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI –	VENDREDI
	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	ANIMATION BIO	Déjeuner Végétarien
Entrée 1	Carottes râpées Bio et Raisins	Salade de Pomme de terre poireaux et oignons rouges <small>Lait</small>		Duo de choux Bio	Salade de lentilles à la paysanne
Entrée 2	Taboulé maison Bio	Rillettes de Thon et Toast			Salade du Chef
Entrée Chaude	Soupe du chef	Soupe du chef		Velouté de potimarron Bio <small>Lait</small>	Soupe du chef
Plat 1	Escalope de porc à la crème	Cuisse de poulet Jus au Thym		Sauté de bœuf Bio au paprika	Sauce napolitaine
Plat 2	Steak fromagé	Filet de colin sauce curry ceylanais		Filet de Hoki Msc* sauce citron	Sauce fromagère
Féculents	Riz long	Céréales indienne		Pomme de terre ail et persil Bio	Fusilli
Légumes	Poêlé forestière Maison	Poêlé méridionale		Carottes au cumin Bio	Brunoise de légumes
Laitage 1	Chanteneige Bio	Vache qui rit Bio		Quart de lait Bio Nature sucre 100% BIO ET LOCAL	Yaourt nature sucre bio
Laitage 2				Carre frais Bio	
Dessert 1	Liégeois chocolat maestro	Pomme bio		Tarte bande pomme Bio	Pomme bio
Dessert 2	Poire William Bio	Clémentine Bio		Orange bio	Danette chocolat / vanille

*MSC = Marine Stewardship Council/ Label une pêche durable et bien gérée