


 Plat végétarien

 Plat sans viande

 Origine de nos viandes

\* = Plat avec du porc  
(PC) = Plat complet



# Menu "Bio"

1 produit bio/jour

DU 10/02/2025 AU 14/02/2025

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.


**lundi 10**


**mardi 11**



**jeudi 13**


**vendredi 14**

  
1  
2  
**ENTRÉES 3**




 Pomelos



~~Terrine de campagne\*~~  
 Oeuf dur mayonnaise



 Soupe de légumes  
 ~~Salade paysanne~~




 Salade de blé BIO

  
1  
2  
**PLATS 3**

 Moules façon mouclade  
 ~~Blanquette de volaille~~  
 Chili sin carne

 Rosbeef à la moutarde de Dijon  
 Crêpe au fromage

 Boulettes végétales BIO sauce ketchup  
 Sauce bolognaise

 ~~Rôti de porc\* au jus~~  
 Haché de saumon à l'aneth  
 Nem aux légumes

  
  
**Accompagnement**

 Riz

 Carottes

 Macaronis

 Gratin de brocolis

  
1  
2  
**LAITAGES 3**

Gouda à la coupe

Fromage blanc

Saint-môret

Camembert à la coupe

  
1  
2  
**DESSERTS 3**

Kiwi BIO

Marmelade de myrtilles maison (pommes BIO)

Orange

Liégeois vanille caramel