

 Plat végétarien

 Plat sans viande

 Origine de nos viandes

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


























Menu "Bio"

1 produit bio/jour

DU 31/03/2025 AU 04/04/2025

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.

	lundi 31	mardi 1		jeudi 3	vendredi 4
 ENTRÉES 3	1 <u>Mortadelle*</u> 2  Oeuf dur mayonnaise	 Salade Chinoise		 Salade multifeuille	 Salade fraîcheur
 PLATS 3	1  Rosbeef marengo 2  Pané blé emmental et épinards	1  Aiguillette de poulet sauce au bleu 2  Haché de cabillaud à la catalane 3  Tarte-aux-légumes		1  Boulettes végétales BIO sauce tomate 2  Sauce carbonara*	1  Beaufilet de colin façon Niçoise 2  Roti de dinde à la napolitaine 3  Nem-aux-légumes
 Accompagnement	 Carottes	 Pommes noisettes		 Macaronis	 Chou-fleur en gratin
 LAITAGES 3	1 Fromage blanc 2 3	1 Tomme blanche à la coupe 2 3		1 Saint-môret 2 3	1 Petit suisse nature 2 3
 DESSERTS 3	1 Fruit BIO (selon arrivage) 2 3	1 Liégeois vanille 2 3		1 Marmelade de pommes BIO aux fruits rouges 2 3	1 Génoise aux myrtilles (oeufs BIO) 2 3