


 Plat végétarien

 Plat sans viande

 Origine de nos viandes

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



Menu "Choix bio"

1 produit bio/jour
DU 06/01/2025 AU 10/01/2025

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.

Epiphanie



lundi 6

mardi 7


jeudi 9

vendredi 10



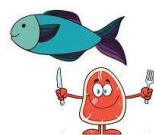
- 1  Salade haricots BIO verts vinaigrette mimosa
2  Brocolis ravigote


- 1  Salade verte
2  Salade Chinoise



- 1  Céleris rémoulade
2  Salade d'endives vinaigrette



- 1  Cervelas*
2  Crêpe au fromage



ENTRÉES 3



- 1 Lasagne à la bolognaise (PC)
2  Cappelletti ricotta (PC)
3

- 1  Aiguillette de poulet à l'estragon
2  Poissonnette

- 1  Gnocchi nature sauce aurore(PC)
2  Gnocchis sauce carbonara* (PC)

- 1  Quenelle de brochet sce Nantua
2  Rôti de dinde au jus

PLATS 3



- 1  Petits pois BIO

- 1  Epinards béchamel

Accompagnement



- 1 Saint Nectaire à la coupe AOP
2 Yaourt nature fermier Désiris
3

- Petit suisse nature
Carré frais

- Fromage blanc
Fournol à la coupe

- Tomme grise à la coupe
Petit suisse aux fruits

LAITAGES 3



- 1 Fruit (selon arrivage)
2 Fruit 2 (selon arrivage)
3

- Galette des rois

- Compote de pommes BIO maison au sirop de litchi
Salade d'agrumes

- Fruit BIO (selon arrivage)
Fruit 2 (selon arrivage)

DESSERTS 3

