


 Plat végétarien

 Plat sans viande

 Origine de nos viandes

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



Menu "Bistrot bio"

1 produit bio/jour

DU 04/11/2024 AU 08/11/2024

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.

lundi 4

mardi 5

jeudi 7

vendredi 8



1
2

ENTRÉES 3



1
2
3

PLATS



Accompagnement



















1
2
3

LAITAGES



1
2
3

DESSERTS

	lundi 4	mardi 5		jeudi 7	vendredi 8
ENTRÉES					
PLATS	 Gratin de coquillettes au poisson MSC (PC)  Lasagne à la bolognaise (PC)  Cappelletti ricotta (PC)	 Cervelas chaud*  Croque au fromage		 Pané blé emmental épinards & garniture choucroute(PC) Choucroute garnie* (PC)	 Poulet aux champignons  Haché de cabillaud basquaise  Tarte aux légumes
Accompagnement	 Salade verte batavia	 Carottes BIO  Lentilles au jus		 Salade verte BIO	 Petit pois  Riz
LAITAGES	Yaourt BIO au sucre de canne	Mimolette à la coupe		Vache qui rit	Fromage blanc
DESSERTS	Fruit (selon arrivage)	Liégeois au chocolat		Salade de fruits crus et cuits	Gâteau au pain d'épice & sirop d'érable(oeufs BIO)  Pour tous les anniversaires du mois