


 Plat végétarien

 Plat sans viande

 Origine de nos viandes

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



Menu "Bistrot bio"

1 produit bio/jour

DU 25/11/2024 AU 29/11/2024

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.

Menu Rhône-Alpes

lundi 25

mardi 26

jeudi 28

vendredi 29


1
2
ENTRÉES 3



1


2
PLATS 3



Accompagnement



1
2
LAITAGES 3



1
2
DESSERTS 3


 Steak haché sauce andalouse


 Tarte au fromage


 Longe de porc* au jus


 Aiguillettes de poulet à la bressanne


 Emincé végétal BIO sauce crème curry


 Quiche lorraine*


 Nugget's de blé

 Quenelle de brochet sce Nantua

 Ebly au beurre

 Petit pois


 Chou-fleur mozzarella

 Riz

 Salsifis persillés

 Polenta crémeuse

 Potato Wedges

 Haricots beurre

Petit suisse nature

Vache qui rit BIO

Edam à la coupe

Yaourt nature fermier Désiris

Fruit (selon arrivage)

Crème dessert vanille

Fruit BIO (selon arrivage)

Biscuit de savoie à base d'oeufs BIO