

 Plat végétarien

 Origine de nos viandes

 Plat sans viande

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



# Menu "Bio 50%"

DU 01/09/2025 AU 05/09/2025

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.

Menu vendanges

**lundi 1**

**mardi 2**

**jeudi 4**

**vendredi 5**



1  
2

 Salade de haricot vert BIO au vinaigre balsamique

 Salade de riz BIO

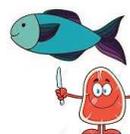
 Salade d'ébly

 Salade verte BIO aux croûtons

 Concombres sauce kebab

 Salade Chinoise

**ENTRÉES 3**



1  
2  
3

 Steak haché sauce salsa

Jambon grillé\*

 Paupiette de saumon sauce aneth

 Omelette à la provençale

 Boulettes végétariennes tomate mozzarella

 Saucisson\* chaud à la bourguignonne

 Poisson meunière

 Roti de dinde au thym

**PLATS**

 Sauce italienne à l'égréné végétal BIO

 Galette panée pois légumes





Coquillettes BIO au beurre



Petits pois BIO



Gratin dauphinois



Ratatouille

**Accompagnement**



1  
2  
3

Yaourt nature sucré BIO

Brie à la coupe

Tartare

Saint-Marcellin IGP à la coupe

Fromage blanc

Petit nova BIO aromatisé

Bleu douceur

**LAITAGES**



1  
2  
3

Pomme BIO

Mousse chocolat au lait

Liégeois au caramel

Raisin BIO

Banane

Moelleux poires/cannelle à base d'œufs BIO  
Eclair à la vanille

**DESSERTS**

