

# Menu BIO 50%

Du 12/01/2026 au 16/01/2026

2 produits bio/jour + 1 menu bio / semaine

LUNDI 12			MARDI 13			MERCREDI 14			JEUDI 15			VENDREDI 16		
Entrées	1	 Salade bretonne <b>BIO</b>	 Salade de perles aux 3 couleurs						 Rosette *	 Carottes râpées <b>BIO</b> à la vinaigrette				
	2		 Salade Western						 Samoussa aux légumes	 Chou blanc à la vinaigrette				
	3													
Plats	1	 Blanquette de volaille	 Croque au fromage						 Émincé de dinde au jus	 Filet de lieu <b>MSC</b> façon Niçoise				
	2	 Quenelle de carpe sauce Nantua	 Quiche Lorraine *						 Œufs à la crème	 Boulettes de bœuf <b>BIO</b> à l'Andalouse				
	3	 Émincé végétal <b>BIO</b> sauce forestière								 Nuggets veggies				
Accompagnement	1	 Riz <b>BIO</b>	 Haricots verts <b>BIO</b> persillés						 Épinards <b>BIO</b> béchamel	 Polenta crémeuse				
	2													
Laitages	1	Saint-Môret <b>BIO</b>	 Yaourt <b>BIO</b> à la vanille						Fromage blanc nature	 Camembert à la coupe				
	2		 Cantal à la coupe <b>AOP</b>						Fromy	 Tartare				
	3													
Desserts	1	Kiwi <b>BIO</b>	 Compote aux fruits rouges maison						 Orange <b>BIO</b>	 Mousse au chocolat				
	2		 Oreillons d'abricots au sirop						 Pomme	 Île flottante				
	3													

 Plat végétarien

 Origine de nos viandes

 Plat sans viande

\* Plat avec du porc

 Plat complet



Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.