

Menu Bio 50%

Du 09/11/2026 au 13/11/2026

		LUNDI 09		MARDI 10		MERCREDI 11		JEUDI 12		VENDREDI 13	
Entrées	1		Carottes râpées et maïs		Salade du puy (lentilles BIO/LOCAI)				Pâté croute* (Maison Bollard)		Céleris sauce mousseline
	2		Salade multifeuille						Terrine de légumes		Chou rouge vinaigrette
Plats	1		Emincé de seitan BIO au curry		Poulet rôti au jus				Rosbeef marengo		Tajine de poisson
	2		Quenelle de veau sauce milanaise		Falafels BIO sauce orientale			 	Croustillou au chèvre	 	Pois chiches crème épices douces (pois chiches BIO)
Accompagnement	1		Riz		Choux-fleur à la crème (choux-fleur BIO)				Petits pois BIO		Semoule
Laitages	1		Vache qui rit BIO		Croq'lait BIO				Petit suisse nature		Chanteneige BIO
	2		Velouté fruit						Pont l'évêque AOP à la coupe		Fournol à la coupe
Desserts	1		Marmelade de fruits maison à la cannelle		Clémentine BIO				Kiwi		Flan chocolat
	2		Pêches au sirop						Banane BIO		Liégeois au caramel
	3		Pêche au sirop								



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.