

Menu Bio 50%

Du 23/11/2026 au 27/11/2026

		LUNDI 23	MARDI 24	MERCREDI 25	JEUDI 26	VENDREDI 27
Entrées	1	Roulade de volaille	✓ Salade verte BIO		✓ Salade coleslaw	✓ Salade de perles aux 3 couleurs
	2	✓ Samoussa aux légumes				Salade piémontaise*
Plats	1	🇫🇷 Sauté de porc* Tandoori Éleveurs de la Chevillotte	✓ 🇫🇷 Curry de pois chiches (pois chiches BIO)		🇫🇷 Rôti de dinde sauce gravy	🇫🇷 Pépites colin 3 céréales
	2	✓ Omelette à la provençale	🇫🇷 Quenelle de carpe sauce Nantua		✓ Boulettes végétariennes tomate mozzarella	✓ 🇫🇷 Croustillou au potimarron
Accompagnement	1	✓ Printanière de légumes aux carottes BIO	✓ Riz BIO		✓ Purée de pomme de terre aux patates douces	✓ Haricots beurre persillés
Laitages	1	Petit nova BIO aromatisé	Vache qui rit BIO		Yaourt nature BIO	Chanteneige BIO
	2	Saint Nectaire à la coupe AOP			Crème de gruyère	Fromage blanc nature
Desserts	1	Cocktail de fruits au sirop	Clémentine BIO		Gâteau au pain d'épice & sirop d'érable(œufs BIO)	Kaki
	2	Compote de pommes et abricots			Pour tous les anniversaires du mois	Banane BIO
	3	Compote pomme/abricot				



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.