


 Plat végétarien

 Plat sans viande

 Origine de nos viandes

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



# Menu "Bio"

1 produit bio/jour

DU 09/12/2024 AU 13/12/2024

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.


**lundi 9**


**mardi 10**


**jeudi 12**


**vendredi 13**

  
**ENTRÉES**



1  Salade haricots verts vinaigrette balsamique  
2



1  Salade de pomme de terre



1  Carottes râpées et maïs



1  Chou blanc à la vinaigrette

  
**PLATS**

1  Sauté de porc\* à la dijonnaise  
2  Roulé au fromage  
3

1 Escalope viennoise  
2  Poissonnette  
3  Croq veggie fromage

1  Chili con carne  
2  Quenelle nature sce Aurore  
3


1 Saucisse de strasbourg\*  
2  Haché de cabillaud à l'oseille  
3  Boulettes végétariennes tomate mozzarella

  
**Accompagnement**

1  Lentilles BIO LOCAL

1  Printanière de légumes aux carottes BIO

1  Riz

1  Purée de courges

  
**LAITAGES**

1 Tomme grise à la coupe  
2  
3

1 Fromage blanc

1 Buchette mélange à la coupe  
2  
3

1 Petit nova aromatisé

  
**DESSERTS**

1 Fruit (selon arrivage)  
2  
3

1 Pomme cuite à la gelée de groseille

1 Fruit BIO (selon arrivage)  
2  
3

1 Gâteau au yaourt maison à base d'oeufs BIO