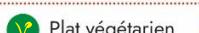


Menu BIO

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

1 produit bio/jour

LUNDI 12			MARDI 13			MERCREDI 14			JEUDI 15			VENDREDI 16		
Entrées	1	 Salade bretonne	 Salade de perles aux 3 couleurs						 Rosette *		 Carottes râpées BIO à la vinaigrette			
	2								 Samoussa aux légumes					
	3													
Plats	1	 Blanquette de volaille	 Croque au fromage						 Émincé de dinde au jus		 Filet de lieu MSC façon Niçoise			
	2	 Quenelle de carpe sauce Nantua	 Quiche Lorraine *						 Œufs à la crème		 Rosbeef sauce barbecue			
	3	 Émincé végétal BIO sauce forestière									 Nuggets veggies			
Accompagnement	1	 Riz BIO	 Haricots verts BIO persillés						 Épinards béchamel		 Polenta crémeuse			
	2													
Laitages	1	Saint-Môret		Yaourt Local circuit-court					Fromage blanc nature		Camembert à la coupe			
	2													
	3													
Desserts	1	Kiwi		Compote aux fruits rouges maison					Orange BIO		Mousse au chocolat			
	2													
	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.