

 Plat végétarien

 Plat sans viande

 Origine de nos viandes

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



Menu "Bistrot bio"

1 produit bio/jour

DU 30/09/2024 AU 04/10/2024

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.

lundi 30

mardi 1

jeudi 3

vendredi 4



1
2

ENTRÉES 3



1
2
3

PLATS






Accompagnement










LAITAGES 3



DESSERTS 3


 Chili con carne
 Quenelle de brochet sce Nantua
 Quenelle nature sce Aurore


 Cervelas chaud*
 Acras de morue
 Crêpe au fromage



 Riz BIO
 Poêlée mexicaine (h.rouge/poivron/tomate/maïs)
 Petit pois
 Blé au beurre


Emmental à la coupe


Yaourt BIO au sucre de canne

 Fruit (selon arrivage)




 Abricots cuits à la gelée de groseille



 Crozets au jambon* (PC)
 Croziflette aux épinards (PC)

 Salade multi-feuille


 Pont l'évêque AOP à la coupe

 Fruit BIO (selon arrivage)

 Poisson meunière
 Nugget's de poulet
 Pané sarrasin/lentilles aux poireaux

 Purée de carottes
 Pommes rösties

Petit suisse aux fruits

 Moelleux pomme/cannelle aux oeufs BIO