


 Plat végétarien

 Plat sans viande

 Origine de nos viandes

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



Menu "Bistrot bio"

1 produit bio/jour

DU 10/02/2025 AU 14/02/2025

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.

lundi 10

mardi 11

jeudi 13

vendredi 14


1
2
ENTRÉES 3





1



2
PLATS 3


Accompagnement


1
2
LAITAGES 3




1
2
DESSERTS 3



 Moules façon mouclade
 Blanquette de volaille
 Chili sin carne

 Riz
 Champignons persillés

Gouda à la coupe



Kiwi BIO



 Rosbeef à la moutarde de Dijon
 Crêpe au fromage

 Carottes
 Lentilles au jus

Fromage blanc




Marmelade de myrtilles maison (pommes BIO)



 Boulettes végétales BIO sauce ketchup
 Sauce bolognaise

 Macaronis
 Salsifis persillés

Saint-môret

Orange

 Rôti de porc* au jus
 Haché de saumon à l'aneth
 Nem aux légumes

 Gratin de brocolis
 Semoule

Vache qui rit BIO

Liégeois vanille caramel