


 Plat végétarien

 Plat sans viande

 Origine de nos viandes

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



Menu "Bistrot bio"

1 produit bio/jour

DU 31/03/2025 AU 04/04/2025

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.

lundi 31

mardi 1

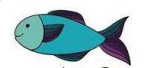
jeudi 3

vendredi 4



1
2

ENTRÉES 3



1
2
3

PLATS





Accompagnement





LAITAGES 3







DESSERTS 3



 Rosbeef marengo
 Pané blé emmental et épinards

 Carottes
 Polenta crémeuse


Fromage blanc



 Fruit BIO (selon arrivage)



 Aiguillette de poulet sauce au bleu
 Haché de cabillaud à la catalane
 Tarte aux légumes

 Pommes noisettes
 Salsifis persillés


Tomme blanche à la coupe

 Liégeois vanille



 Boulettes végétales BIO sauce tomate
 Sauce carbonara*

 Macaronis
 Haricots beurre


Saint-môret

 Marmelade de pommes BIO aux fruits rouges

 Beaufilet de colin façon Niçoise
 Roti de dinde à la napolitaine
 Nem aux légumes

 Chou-fleur en gratin
 Riz

Petit suisse nature

 Génoise aux myrtilles (oeufs BIO)