

 Plat végétarien

 Plat sans viande

 Origine de nos viandes

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



Menu "Choix bio"

1 produit bio/jour
DU 01/09/2025 AU 05/09/2025

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.

Menu vendanges

lundi 1

mardi 2

jeudi 4

vendredi 5



ENTRÉES 3

1  Salade de haricot vert au vinaigre balsamique

2  Chou-fleur ravigote

1  Salade de riz BIO

2  Salade d'ébly

1  Salade verte BIO aux croûtons



1  Concombres sauce kebab

2  Salade Chinoise



PLATS 3

1  Steak haché sauce salsa

2  Paupiette de saumon sauce aneth

Jambon grillé*

1  Omelette à la provençale

1  Boulettes végétariennes tomate mozzarella

2  Saucisson* chaud à la bourguignonne

1  Poisson meunière

2  Roti de dinde au thym



Accompagnement

1  Coquillettes BIO au beurre

1  Petit pois

1  Gratin dauphinois

1  Ratatouille



LAITAGES 3

Yaourt local circuit-court

2 Coulommiers à la coupe

Brie à la coupe

Tartare

Saint-Marcellin IGP à la coupe

Fromage blanc

Petit suisse aux fruits

Bleu douceur



DESSERTS 3

1 Pomme

2 Poire

Mousse chocolat au lait

Liégeois au caramel

Raisins

Banane

Moelleux poires/cannelle à base d'oeufs BIO
Eclair à la vanille