



# Menu CHOIX BIO

Du 02/03/2026 au 06/03/2026

1 produit bio/jour



LUNDI 02			MARDI 03			MERCREDI 04			JEUDI 05			VENDREDI 06			
Entrées	1	Betterave cuite vinaigrette			Roulade de volaille				Salade paysanne			Avocat/mayonnaise			
	2	Salade Baltique		Crêpe au fromage					Poireau cuit à la vinaigrette			Céleris sauce mousseline			
	3														
Plats	1	Blanquette de poisson <b>MSC</b>			Jambon grillé *				Hachis parmentier <b>PC</b>			Longe de porc à la Dijonnaise *			
	2	Blanquette de volaille		Crispy veggies <b>BIO</b> pois tournesol					Brandade de légumes aux pois chiches <b>PC</b>			Filet de colin d'Alaska <b>MSC</b> meunière			
	3														
Accompagnement	1	Riz <b>BIO</b>			Brocolis à la crème							Petits pois			
Laitages	1		Camembert à la coupe		Fromage blanc					Pont l'évêque <b>AOP</b> à la coupe			Yaourt <b>Local ETREZ</b>		
	2		Mini cabrette		Cantal à la coupe <b>AOP</b>					Petit suisse nature			Samos		
	3														
Desserts	1		Crème dessert chocolat		Kiwi					<b>BIO</b> Clémentine <b>BIO</b>			Gâteau Normand ( <b>Œufs BIO</b> )		
	2		Liégeois au caramel		Pomme					Banane			Beignet au chocolat		
	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.