



Menu CHOIX BIO

Du 09/03/2026 au 13/03/2026

1 produit bio/jour



			MENU GÉOMÉTRIQUE							
LUNDI 9			MARDI 10		MERCREDI 11		JEUDI 12		VENDREDI 13	
Entrées	1	Salade verte batavia	Sphère : Pamplemousse			Macédoine de légumes	Salade de riz			
	2	Radis beurre	Mixte de crudités			Salade Bretonne	Salade de boulgour			
	3									
Plats	1	Tarte au fromage	Cube : Pépites de colin aux 3 céréales			Sauce bolognaise	Sauté de porc Marengo * (éleveurs de la Chevillotte)			
	2	Saucisse de Strasbourg *	Ovale : Rôti de dinde au thym			Boulettes végétariennes tomate mozzarella	Filet de Hoki MSC au pesto			
	3									
Accompagnement	1	Lentilles BIO Local	Cercle : Carottes			Coquillettes BIO Local semi-complète	Purée de légumes			
Laitages	1	Petit suisse nature	Triangle : vache qui rit BIO			Chanteneige	Rond de Burdignes à la coupe			
	2	Mimolette à la coupe	Fromage blanc			Munster à la coupe AOP	Petit nova aromatisé			
	3									
Desserts	1	Compote de pommes maison à la vanille	Cylindre : Éclair au chocolat			Panacotta au caramel	Pomme BIO			
	2	Bigarreaux au sirop				Flan chocolat	Kiwi			
	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.