

Menu CHOIX BIO

Du 30/03/2026 au 03/04/2026

1 produit bio/jour

LUNDI 30			MARDI 31			MERCREDI 01			JEUDI 02			VENDREDI 03		
Entrées	1	Brocolis sauce tartare	Salade de lentilles BIO Local						Salade fraîcheur			Salade verte et ses œufs mimosa		
	2	Betterave cuite vinaigrette	Salade de cocos en persillade						Chou rouge à la vinaigrette de framboises					
	3													
Plats	1	Moules façon mouclade		Quiche lorraine *					Bœuf bourguignon			Navarin d'agneau		
	2	Poulet au curry	Croque au fromage						Pané blé emmental et épinards			Beaufilet de colin sauce aïoli		
	3													
Accompagnement	1	Riz BIO	Haricots verts à l'Anglaise						Purée de pommes de terre			Printanière de légumes		
Laitages	1	Coulommiers à la coupe		Petit suisse nature					Croq'lait BIO			Brie de Burdigues à la coupe		
	2	Crème de gruyère		Fraidou					Fromage blanc			Frulos		
	3													
Desserts	1	Liégeois vanille caramel		Poire					Fraises (sous réserve)			Moelleux (œufs BIO) au chocolat et œufs de Pâques		
	2	Île flottante		Kiwi					Banane					
	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.