

Menu Bio Hebdo

Du 09/11/2026 au 13/11/2026

		LUNDI 09		MARDI 10		MERCREDI 11		JEUDI 12		VENDREDI 13	
Entrées	1	 Carottes râpées et maïs		 Salade du puy (lentilles BIO /LOCAI)				Pâté croute* (Maison Bollard)		 Céleris sauce mousseline	
	2	 Salade multifeuille						 Terrine de légumes		Chou rouge vinaigrette	
Plats	1	 Emincé de seitan BIO au curry		 Poulet rôti au jus				 Rosbeef marengo		 Tajine de poisson	
	2	Quenelle de veau sauce milanaise		 Falafels BIO sauce orientale				 Croustillou au chèvre		 Pois chiches crème épices douces (pois chiches BIO)	
Accompagnement	1	 Riz		 Choux-fleur à la crème (choux-fleur BIO)				 Petits pois BIO		 Semoule	
Laitages	1	Vache qui rit		Croq'lait BIO				Petit suisse nature		Carré frais	
	2	Velouté fruix						Pont l'évêque AOP à la coupe		Fournol à la coupe	
Desserts	1	Marmelade de fruits maison à la cannelle		Clémentine BIO				Kiwi		Flan chocolat	
	2	Pêches au sirop						Banane		Liégeois au caramel	
	3	Pêche au sirop									



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.