

Menu 20% Bio

1 produit BIO par jour
Du 23/11/2026 au 27/11/2026

		LUNDI 23	MARDI 24	MERCREDI 25	JEUDI 26	VENDREDI 27
Entrées	1	Roulade de volaille	 Chou rouge à la vinaigrette de framboises		 Salade coleslaw	 Salade de perles aux 3 couleurs
	2	 Samoussa aux légumes				
Plats	1	 Sauté de porc* Tandoori Éleveurs de la Chevillotte	 Curry de pois chiches (pois chiches BIO)		 Rôti de dinde sauce gravy	 Pépites colin 3 céréales
	2	 Omelette à la provençale	 Quenelle de carpe sauce Nantua		 Boulettes végétariennes tomate mozzarella	 Croustillou au potimarron
Accompagnement	1	 Printanière de légumes	 Riz		 Purée de pomme de terre aux patates douces	 Haricots beurre persillés
Laitages	1	Petit nova BIO aromatisé	Cantal AOP		Yaourt local ETREZ	Carré ligueil à la coupe
	2					
Desserts	1	Cocktail de fruits au sirop	Clémentine		Gâteau au pain d'épice & sirop d'érable(oeufs BIO)	Kaki
	2				Pour tous les anniversaires du mois	Banane BIO



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.