

 Plat végétarien

 Plat sans viande

 Origine de nos viandes

* = Plat avec du porc
(PC) = Plat complet



Menu "Bio Mensuel"

1 produit bio/jour + 1 menu bio/mois

DU 01/09/2025 AU 05/09/2025

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.

Menu vendanges

	lundi 1	mardi 2		jeudi 4	vendredi 5
 ENTRÉES	1  Salade de haricot vert au vinaigre balsamique 2  Chou-fleur ravigote	1  Salade de riz BIO 2  Salade d'ébly		1  Salade verte BIO aux croûtons 	1  Concombres sauce kebab 2  Salade Chinoise
 PLATS	1  Steak haché sauce salsa 2  Paupiette de saumon sauce aneth 3  Sauce italienne à l'égréné végétal BIO	Jambon grillé* 2  Omelette à la provençale		1  Boulettes végétariennes tomate mozzarella 2  Saucisson* chaud à la bourguignonne	1  Poisson meunière 2  Roti de dinde au thym 3  Galette panée pois légumes
 Accompagnement	1  Coquillettes BIO au beurre	1  Petit pois		1  Gratin dauphinois	1  Ratatouille
 LAITAGES	1 Yaourt local circuit-court 2 Coulommiers à la coupe	Brie à la coupe Tartare		Saint-Marcellin IGP à la coupe Fromage blanc	Petit suisse aux fruits Bleu douceur
 DESSERTS	1 Pomme 2 Poire	Mousse chocolat au lait Liégeois au caramel		Raisins Banane	Moelleux poires/cannelle à base d'oeufs BIO Eclair à la vanille