

 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 06/10/2025 AU 10/10/2025

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.

lundi 6

mardi 7

jeudi 9

vendredi 10



1

 Salade paysanne

 Salade du puy à base de lentilles BIO

 Cœur de laitue

 Salade festive

2

 Poireau cuit à la vinaigrette

 Salade de tortis

 Concombre au fromage blanc

 Carottes/céleris/choux blanc rapé

ENTRÉES 3



1

 Sauté de porc* Tandoori

 Rosbeef à l'ancienne

 Cordon bleu végétal & garniture choucroute (PC)

 Filet de hoki MSC lemon

2

 Curry de pois chiches

 Tarte saumon & ciboulette

 Choucroute garnie* (PC)

 Aiguillettes de poulet à la crème

3

PLATS

 Croque au fromage

 Roulé au fromage





Semoule BIO



Courgettes Andalouse



Brocolis à la crème

Accompagnement



1

Coulommiers à la coupe

Carré Président

Saint Nectaire à la coupe AOP

Yaourt nature sucré BIO

2

Crème de gruyère

Yaourt local circuit-court

Petit suisse nature

Cantafrais

LAITAGES 3



1

Liégeois au chocolat

Poires cuites au cassis

Kiwi BIO

Gâteau basque

2

Crème onctueuse au caramel

Compote pommes pêches

Poire

Eclair au chocolat

DESSERTS 3