



# Menu BIO MENSUEL

Du 05/01/2026 au 09/01/2026

1 produit bio/jour + 1 menu bio / mois



LUNDI 05			MARDI 06			MERCREDI 07			JEUDI 08			VENDREDI 09		
Entrées	1	Soupe paysanne		Mousson de canard					Céleris rémoulade			Salade verte		
	2	Salade de haricots verts vinaigrette balsamique		Terrine de fondant aux 3 légumes					Avocat/mayonnaise			Salade d'endives vinaigrette		
	3													
Plats	1	Raviolis au bœuf sauce tomate		Jambon grillé *					Aiguillette de poulet à la crème			Brandade de poisson <b>MSC</b>		
	2	Cappelletti 5 fromages sauce Aurore		Pépites colin 3 céréales					Boulettes végétariennes tomate mozzarella			Hachis parmentier		
	3			Pané sarrasin/lentilles aux poireaux								Brandade de légumineuses (pdt <b>BIO</b> )		
Accompagnement	1			Chou-fleur à la crème					Carottes <b>BIO</b>					
Laitages	1	Edam à la coupe		Yaourt <b>BIO</b> au sucre de canne					Petit suisse nature			Pont l'évêque <b>AOP</b> à la coupe		
	2	Petit nova aromatisé		Brebicrème					Buchette mélange à la coupe			Yaourt <b>Local</b> circuit court		
	3													
Desserts	1	Clémentine <b>BIO</b>		Cocktails de fruits au sirop					Galette des rois			Pommes <b>BIO</b>		
	2	Kiwi		Compote de pêche								Orange		
	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.