

Menu BIO MENSUEL

Du 12/01/2026 au 16/01/2026

1 produit bio/jour + 1 menu bio / mois

LUNDI 12			MARDI 13			MERCREDI 14			JEUDI 15			VENDREDI 16			
Entrées	1	 Salade bretonne	 Salade de perles aux 3 couleurs						 Rosette *			 Carottes râpées BIO à la vinaigrette			
	2	 Poireau cuit à la vinaigrette	 Salade Western						 Samoussa aux légumes			 Chou blanc à la vinaigrette			
	3														
Plats	1	 Blanquette de volaille	 Croque au fromage						 Émincé de dinde au jus			 Filet de lieu MSC façon Niçoise			
	2	 Quenelle de carpe sauce Nantua	 Quiche Lorraine *						 Œufs à la crème			 Rosbeef sauce barbecue			
	3	 Émincé végétal BIO sauce forestière										 Nuggets veggies			
Accompagnement	1	 Riz BIO	 Haricots verts BIO persillés						 Épinards béchamel			 Polenta crémeuse			
	2														
Laitages	1	Saint-Môret	 Yaourt Local circuit-court						Fromage blanc nature			Camembert à la coupe			
	2	Petit suisse nature	 Cantal à la coupe AOP						Fromy			Tartare			
	3														
Desserts	1	Kiwi	Compote aux fruits rouges maison						 Orange BIO			Mousse au chocolat			
	2	Poire	Oreillons d'abricots au sirop						Pomme			Île flottante			
	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.