

Menu Bio Mensuel

Du 12/10/2026 au 16/10/2026

		LUNDI 12		MARDI 13		MERCREDI 14		JEUDI 15		VENDREDI 16	
Entrées	1		Salade de pois chiches BIO LOCAL		Carottes rapées vinaigrette (carottes BIO)				Salade haricots verts BIO vinaigrette à l'échalotte		Salade verte aux olives noires
	2										
Plats	1		Saucisson* Lyonnais Maison Gast (69)		Veau marengo Eleveurs Chevillotte (25)				Sauté de porc* aux olives Éleveurs Chevillotte (25)		Quenelle de carpe tomate Fumet des Dombes (01)
	2		Finger à la mozzarella		Emincé de seitan BIO à l'asiatique				Flan de légumes d'automne		Pané sarrasin/lentilles aux poireaux
Accompagnement	1		Ratatouille à base de courgettes HVE		Riz BIO				Pommes rissolées		Petit pois
	2										
Laitages	1		Petit nova BIO aromatisé		Fromage frais de chèvre Fromagerie Bernard (71)				Tomme GAEC de la Leschère (01)		Yaourt brassé Désiris (01) HVE fruits exotiques
	2		Carré ligueil à la coupe		Chanteneige BIO				Fromage blanc nature		Cantadou
Desserts	1		Nashi		Crème dessert vanille BIO				Kaki		Moelleux au chocolat à (oeufs BIO)
	2		Kiwi						Pomme		Pour tous les anniversaires du mois



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.