



# Menu BIO MENSUEL

Du 02/02/2026 au 06/02/2026

1 produit bio/jour + 1 menu bio / mois

LUNDI 02			MARDI 03		MERCREDI 04		JEUDI 05		VENDREDI 06	
Entrées	1	Velouté de potiron	Salade d'endives à la parmentière				Mortadelle*		Salade verte <b>BIO</b>	
	2	Brocolis sauce aïoli	Salade Florida				Crêpe au fromage			
	3									
Plats	1	Rosbeef à l'ancienne	Tajine de poulet				Bouchées <b>BIO</b> courgettes & feta au curry	Sauce bolognaise		
	2	Filet de colin d'Alaska <b>MSC</b> meunière	Curry de pois chiches				Longe de porc à la Dijonnaise*	Paupiette de saumon sauce aneth		
	3	Finger à la mozzarella						Sauce Italienne végétale aux pépites veggies <b>BIO</b>		
Accompagnement	1	Haricots verts persillés base de haricots <b>BIO</b>	Semoule <b>BIO</b>				Jeunes carottes	Macaronis <b>BIO</b>		
Laitages	1	Petit suisse nature	Coulommiers à la coupe				Yaourt nature fermier Désiris <b>HVE</b>	Rondelé nature <b>BIO</b>		
	2	Cantadou	Fromage blanc				Samos			
	3									
Desserts	1	Crêpe sucrée	Kiwi				Clémentine	Flan au chocolat à base de lait <b>BIO</b>		
	2		Poire				Pomme			
	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.