



# Menu BIO MENSUEL



Du 23/02/2026 au 27/02/2026

1 produit bio/jour + 1 menu bio / mois



LUNDI 23			MARDI 24	MERCREDI 25	JEUDI 26	VENDREDI 27	
Entrées	1	Y	Velouté maraicher	Y	Salade farandole	Y	Ciselée d'iceberg
	2	Y	Chou-fleur ravigote			Y	Salade d'endives vinaigrette
	3						
Plats	1	Y	Gratin de macaronis aux fromages <b>PC</b>	🇫🇷	Aiguillettes de poulet et sa farandole de poivrons	🇫🇷	Tartiflette <b>*</b> <b>PC</b>
	2		Lasagne à la bolognaise <b>PC</b>	🐟	Quenelle de carpe sauce crème	Y	Tartiflette veggie <b>PC</b>
	3			Y	Haché végétal <b>BIO</b> pois tournesol		Nuggets de maïs
Accompagnement	1			Y	Printanière de légumes		Haricots verts en persillade
Laitsages	1		Brie à la coupe		Yaourt <b>BIO</b> au sucre de canne		Cantafrais
	2		Petit suisse nature		Edam à la coupe		Yaourt aromatisé
	3						
Desserts	1		Orange <b>BIO</b>		Bugnes		Marmelade de pommes <b>BIO</b> aux fruits rouges
	2		Poire				Pêche au sirop
	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.