## Menu BIO 50%

Du 17/11/2025 au 21/11/2025

				LUNDI 17		MARDI 18	MERCREDI 19		JEUDI 20		VENDREDI 21
Entrées		1		Terrine de campagne *	<b>V</b>	Carottes râpée <b>BIO</b> à la vinaigrette		•	Velouté de potiron	V	Salade de tortis <b>BIO</b>
	2	2 (	V	Terrine de fondant aux 3 légumes	<b>V</b>	Mâche vinaigrette		<b>V</b>	Poireau cuit à la vinaigrette		
	;	3									
Plats		1 (	0	Rosbeef marengo	<b>V</b>	Roulé au fromage			Jambon grillé **	4	Poisson pané
	2	2 (	V	Boulettes végétariennes tomate mozzarella		Saucisse de Francfort *		<b>V</b>	Omelette sauce milanaise	0	Cordon bleu de volaille
	;	3								V	Nuggets de pois chiche BIO
Accompagnement	,	1 (	<b>V</b>	Gratin de brocolis à base de brocolis <b>BIO</b>	•	Lentilles BIO Local		•	Purée de pommes de terre (Pdt <b>BIO</b> )	•	Haricots verts persillés à base de haricots verts <b>BIO</b>
Laitages	•	1		Tomme grise à la coupe		Fromage blanc			Vache qui rit <b>BIO</b>		Rondelé nature <b>BIO</b>
	2	2		Petit suisse nature		Mimolette à la coupe			Yaourt aromatisé		
		3									
ş	•	1		Kiwi <b>BIO</b>		Cocktails de fruits au sirop			Nappé au caramel		Orange <b>BIO</b>
Desserts	2	2		Pomme		Compote de pommes et abricots			Mousse au chocolat		
		3									

















Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.