



Menu BIO 50%

Du 09/03/2026 au 13/03/2026

2 produits bio/jour + 1 menu bio / semaine



LUNDI 9			MARDI 10	MERCREDI 11	JEUDI 12	VENDREDI 13
Entrées	1	Y Salade verte BIO	Y Sphère : Pamptemousse		Y Salade Bretonne BIO	Y Salade de riz BIO
	2	Y Radis beurre	Y Mixte de crudités			Y Salade de boulgour
	3					
Plats	1	Y Tarte au fromage	Cube : Pépites de colin aux 3 céréales		Y Sauce bolognaise BIO	Y Sauté de porc Marengo* (éleveurs de la Chevillotte)
	2	Saucisse de Strasbourg*	Y Ovale : Rôti de dinde au thym		Y Boulettes végétariennes tomate mozzarella	Y Filet de Hoki MSC au pesto
	3		Y Ovale : Escalope viennoise veggie			Y Samoussa aux légumes
Accompagnement	1	Y Lentilles BIO Local	Y Cercle : Carottes BIO		Y Coquillettes BIO Local semi-complètes	Y Purée de légumes
	2					
Laitages	1	Petit suisse nature	Triangle : vache qui rit BIO		Y Saint-Môret BIO	Rond de Burdignes à la coupe
	2	Mimolette à la coupe	Fromage blanc			Petit nova aromatisé
	3					
Desserts	1	Compote de pommes maison à la vanille	Cylindre : Éclair au chocolat		Y Panacotta au caramel (lait BIO)	Pomme BIO
	2	Bigarreaux au sirop	Y Yum icons			Kiwi
	3					

Y Plat végétarien

FR Origine de nos viandes

Y Plat sans viande

* Plat avec du porc

PC Plat complet



Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.