

Menu BIO 50%

Du 30/03/2026 au 03/04/2026

2 produits bio/jour + 1 menu bio / semaine

	LUNDI 30			MARDI 31			MERCREDI 01			JEUDI 02			VENDREDI 03		
Entrées	1		Brocolis sauce tartare		Salade de lentilles BIO Local					Salade fraîcheur		Salade verte BIO et ses œufs mimosa			
Plats	1		Moules façon mouclade		Quiche lorraine *					Bœuf bourguignon		Navarin d'agneau			
Plats	2		Poulet au curry		Croque au fromage					Pané blé emmental et épinards		Beaufilet de colin sauce aïoli			
Plats	3		Quenelle nature sauce tomate et olives									Haché végétal BIO pois tournesol			
Accompagnement	1		Riz BIO		Haricots verts BIO à l'Anglaise					Purée de pommes de terre		Printanière de légumes aux carottes BIO			
Laitages	1		Coulommiers à la coupe		Petit suisse nature					Croq'lait BIO		Rondelé nature BIO			
Laitages	2		Crème de gruyère		Fraidou					Fromage blanc					
Desserts	1		Liégeois vanille caramel		Poire					Fraises (sous réserve)		Moelleux (œufs BIO) au chocolat et œufs de Pâques			
Desserts	2		Île flottante		Kiwi					Banane BIO					
Desserts	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.

