



Menu BIO

Du 04/03/2026 au 01/04/2026

1 produit bio/jour



MERCREDI 04			MERCREDI 11			MERCREDI 18			MERCREDI 25			MERCREDI 01		
Entrées	1	Cœur de laitue		Mortadelle *		Ciselée d'iceberg		Salade de légumes ensorcelée		Chou blanc à la vinaigrette				
	2			Friand au fromage										
	3													
Plats	1	Falafels sauce orientale	Poulet Tandoori	Chili con carne				Baguette du sorcier * (Saucisse de Francfort)	Galette végétale blé et oignons sauce tomate					
	2	Émincé de dinde au paprika	Tortilla galette	Quenelle de brochet sauce Nantua	Beignets de poisson frits en potion	Chili sin carne	Doigts de sorcière (Finger à la mozzarella)		Rôti de dinde Napolitaine					
	3													
Accompagnement	1	Semoule BIO	Haricots verts BIO persillés	Riz BIO				Purée du chaudron (brocolis)	Tortis					
Laitages	1	Petit louis tartine	Yaourt nature fermier Désiris HVE	Saint-Paulin à la coupe				Abracadabrie	Yaourt Local ETREZ					
	2													
	3													
Desserts	1	Cocktails de fruits au sirop	Banane	Mousse au chocolat				Moelleux aux fruits maléfique (œufs BIO)	Marmelade de fruits maison à base de pommes BIO					
	2							Pour tous les anniversaires du mois						

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.