



Menu BIO HEBDO

Du 29/12/2025 au 02/01/2026

1 produit bio/jour + 1 menu bio / semaine



LUNDI 29			MARDI 30			MERCRIDI 31			JEUDI 01			VENDREDI 02		
Entrées	1	Salade de perles aux 3 couleurs	Salade coleslaw	Terrine de saumon								Betterave cuite BIO vinaigrette		
	2	Salade de blé	Salade verte	Velouté de potiron aux châtaignes										
	3													
Plats	1	Émincé de dinde tomate basilic	Longe de porc à la Dijonnaise *	Quenelle de carpe sauce Nantua								Boulettes de bœuf BIO à la crème		
	2	Filet de hoki MSC au pesto	Croq veggie au fromage	Quenelle nature sauce Aurore								Tarte thon & tomate		
	3	Samoussa aux légumes										Omelette à la provençale		
Accompagnement	1	Haricots verts en persillade	Pommes de terre vapeur Aux herbes	Riz BIO								Purée de courges (pdt BIO)		
Laitages	1	Carré ligueil à la coupe	Fromage blanc	Saint-Marcelin IGP à la coupe								Vache qui rit BIO		
	2	Petit suisse nature	Cantadou	Yaourt Local circuit court										
	3													
Desserts	1	Orange BIO	Compote de pommes BIO maison à la vanille	Donut étoilé au cacao								Panacotta maison au caramel (lait BIO)		
	2	Pomme	Bigarreaux au sirop											
	3													



MERCREDI 31



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.