


 Plat végétarien

 Plat sans viande

 Origine de nos viandes

\* = Plat avec du porc  
(PC) = Plat complet



# Menu "Bistrot bio"

1 produit bio/jour

DU 10/06/2024 AU 14/06/2024

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.

**lundi 10**

**mardi 11**

**jeudi 13**

**vendredi 14**



1  
2

**ENTRÉES 3**



1  
2  
3

**PLATS**



**Accompagnement**





1  
2  
3



**LAITAGES**



1  
2  
3



**DESSERTS**



 Emincé de dinde  
tomate et basilic  
 Quenelle nature sce  
Aurore

 Riz BIO  
 Julienne de légumes

Petit suisse aux fruits



1 Duo pommes & poires cuites  
à la gelée de groseille


 Pépites colin 3 céréales  
Nugget's de poulet  
 Pané sarrasin/lentilles  
aux poireaux

 Epinards béchamel  
 Blé au beurre

Buchette mélange à la  
coupe



Fruit BIO  
(selon arrivage)



 Brandade provençale/pois  
chiches(PC)  
 Hachis parmentier  
(PC)

 Salade nantaise

Saint-Môret BIO

Fruit  
(selon arrivage)

 Filet de hoki MSC lemon  
Jambon grillé\*  
 Crêpe au fromage

 Carottes  
 Cocos sauce tomate

Fromage blanc

Gâteau Normand (oeufs BIO)