


 Plat végétarien

 Origine de nos viandes

 Plat sans viande

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



# Menu "Bio Hebdo"

1 produit bio/jour + 1 menu bio/semaine  
DU 22/04/2024 AU 26/04/2024

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.

## Menu Indien


**lundi 22**

**mardi 23**


**mercredi 24**

**jeudi 25**

**vendredi 26**

  
1  
2  
**ENTRÉES 3**

 Betteraves cuites BIO à la vinaigrette





 Salade de cocos en persillade


 Coeur de laitue




 Salade de pâtes



 Duo carottes rapées huile olivee et coriandre





  
1  Boulette de boeuf BIO à l'andalouse  
2  Haché de cabillaud au curry  
3  Quenelle nature sauce milanaise

Quiche lorraine\*  
 Croque au fromage

 Tajine de poisson  
 Emincé de dinde au paprika  
 Falafels sauce tomate

 Pané blé emmental et épinards  
 Poissonnette

 Samoussa aux légumes  
 Sauté de poulet au curry

 Blé au beurre

 Printanière de légumes

 Semoule BIO

 Gratin de brocolis

 Riz

**Accompagnement**

  
1  
2  
**LAITAGES 3**

Petit nova BIO aromatisé

Vache qui rit

Saint Nectaire à la coupe AOP

Brie à la coupe

Yaourt étuvé au sucre de canne BIO équitable(seau)

  
1  
2  
**DESSERTS 3**

Fruit BIO (selon arrivage)

Compote aux fruits rouges maison(pommes BIO)

Crème dessert chocolat

Fruit BIO (selon arrivage)

Biscuit maison aux amandes effilées



Pour tous les anniversaires du mois