


 Plat végétarien

 Plat sans viande

 Origine de nos viandes



















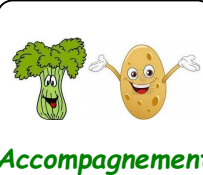








\* = Plat avec du porc  
(PC) = Plat complet



# Menu "Bio Hebdo"

1 produit bio/jour + 1 menu bio/semaine  
DU 07/10/2024 AU 11/10/2024

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.

	lundi 7	mardi 8		jeudi 10	vendredi 11
 1  Betteraves cuites BIO à la vinaigrette 2 3		 Salade de lentilles BIO LOCAL		 Salade verte BIO	 Carottes rapées
 1  Dos colin doré au beurre 2  Emincé de dinde tomate et basilic 3  Nugget's de blé	 Dos colin doré au beurre  Emincé de dinde tomate et basilic  Nugget's de blé	 Tarte au fromage Croque monsieur*	 Tartiflette* à base de pdt BIO (PC)  Gratin Savoyard (PC)	 Aiguillettes de poulet à la bressanne  Poissonnette  Boulettes végétariennes tomate mozzarella	
  Polenta crémeuse	 Haricots verts en persillade			 Brocolis à la crème	
 1  Edam à la coupe 2 3	Edam à la coupe	Fromage blanc		Croqlait BIO	Carré Président
 1  Liégeois vanille 2 3	Liégeois vanille	Fruit BIO (selon arrivage)		Fruit BIO (selon arrivage)	Gâteau maison au caramel (oeufs BIO)  Pour tous les anniversaires du mois