



Origine de nos viandes
 * = Plat avec du porc (PC) = Plat complet



Menu "Bio"

1 produit bio/jour

DU 24/02/2025 AU 28/02/2025

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.

Menu Savoyard

	lundi 24	mardi 25	mercredi 26	jeudi 27	vendredi 28
1 2 ENTRÉES 3	Potage de légumes printanier	Salade de perles aux 3 couleurs	Salade coleslaw	Samoussa aux légumes	Salade verte
1 2 PLATS 3	Tarte au fromage	Tranche de colin façon fish & chips Pané sarrasin/lentilles aux poireaux	Chili con carne Quenelle nature sce Aurore	Emincé de dinde basquaise Boulettes végétariennes tomate mozzarella	Gratin Savoyard (PC)
1 2 Accompagnement	Lentilles BIO LOCAL	Epinards béchamel	Riz BIO	Petit pois	
1 2 LAITAGES 3	Pont l'évêque AOP à la coupe	Petit nova BIO aromatisé	Coulommiers à la coupe	Fromage blanc	Tomme grise à la coupe
1 2 DESSERTS 3	Orange	Cocktails de fruits au sirop	Crème dessert vanille	Kiwi BIO	Biscuit de savoie à base d'oeufs BIO



-  Plat végétarien
-  Plat sans viande

-  Origine de nos viandes
- * = Plat avec du porc (PC) = Plat complet



Menu "Bio"

1 produit bio/jour

DU 03/03/2025 AU 07/03/2025

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.

	lundi 3	Mardi gras mardi 4	mercredi 5	jeudi 6	Vendredi 7
ENTRÉES	1  Salade de riz BIO 2 3	1  Céleris sauce mimosa	1  Crêpe au fromage	1  Salade multifeuille	pique-nique
PLATS	1 2 3  Croque au fromage	1  Boulettes végétales BIO sauce tomate 2  Boulettes de boeuf sauce salsa	1  Omelette sauce milanaise	1  Hachis parmentier (PC) 2  Brandade de légumes aux pois chiches(PC)	bagna poulet bagna italien
Accompagnement	1  Carottes	1  Torsades	1  Brocolis à la crème		chips
LAITAGES	1 Edam à la coupe 2 3	Carré Président	Fromage blanc	Buchette mélange à la coupe	velouté fruit
DESSERTS	1 Fruit (selon arrivage) 2 3	Bugnes 	Compote pomme/banane base pommes BIO maison	Fruit BIO (selon arrivage)	gâteau de pâtes et pépètes