



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 2 3	1 Crêpe au fromage 2 3	1 Salade multifeuille 2 3	1 <u>pique-nique</u> : 2 3
 PLATS	1 2 3 Croque au fromage	1 Boulettes végétales BIO sauce tomate 2 Boulettes de boeuf sauce salsa 3	1 2 3 Omelette sauce milanaise	1 Hachis parmentier (PC) 2 Brandade de légumes aux pois chiches(PC) 3	1 bagna poulet 2 bagna italien 3
 Accompagnement	1 Carottes 2 3	1 Torsades 2 3	1 Brocolis à la crème 2 3	1 2 3	1 chips 2 3
 LAITAGES	1 Edam à la coupe 2 3	1 Carré Président 2 3	1 Fromage blanc 2 3	1 Buchette mélange à la coupe 2 3	1 velouté 2 fruits 3
 DESSERTS	1 Fruit (selon arrivage) 2 3	1 Bugnes 2 3	1 Compote pomme/banane base pommes BIO maison 2 3	1 Fruit BIO (selon arrivage) 2 3	1 gâteau de 2 pères et 3 pépètes