


 Plat végétarien

 Plat sans viande

 Origine de nos viandes

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



Menu "Bio"

1 produit bio/jour

DU 06/11/2024 AU 27/11/2024

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.

Menu Espagnol

mercredi 6

mercredi 13

mercredi 20

mercredi 27



1

Rosette*



Salade multifeuille



Céleris sauce ravigote



Carottes rapées

2

 Samoussa aux légumes



Rigolo au fromage



Filet de hoki MSC lemon

1

 Rôti de dinde au jus



Paëlla au poulet et fruits de mer



Saucisse de francfort*



Boulettes de boeuf sauce salsa

2

 Oeufs à la crème




Paëlla au poisson MSC



Gratin de brocolis



 Boulettes végétales BIO sauce tomate

3

 Epinards béchamel



Riz BIO jaune



Yaourt ETREZ nature sucré au lait entier



Farfalles



Accompagnement

1

Saint Nectaire à la coupe AOP

Tomme catalane à la coupe AOP

Yaourt ETREZ nature sucré au lait entier

Kiri

2

Saint Nectaire à la coupe AOP

Tomme catalane à la coupe AOP

Yaourt ETREZ nature sucré au lait entier

Kiri

3

Saint Nectaire à la coupe AOP

Tomme catalane à la coupe AOP

Yaourt ETREZ nature sucré au lait entier

Kiri



1

Fruit BIO (selon arrivage)

Gâteau basque



Pour tous les anniversaires du mois

Compote de pommes BIO maison

2

Fruit BIO (selon arrivage)

Gâteau basque

Gâteau Normand (oeufs BIO)

Compote de pommes BIO maison

3

Fruit BIO (selon arrivage)

Gâteau basque

Gâteau Normand (oeufs BIO)

Compote de pommes BIO maison