


 Plat végétarien

 Plat sans viande

 Origine de nos viandes

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



# Menu "Bio"

1 produit bio/jour

DU 19/02/2024 AU 23/02/2024

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.

*Repas Savoyard*

**lundi 19**



**mardi 20**

**mercredi 21**

**jeudi 22**

**vendredi 23**



- 1  Potage de légumes printanier
- 2  Salade de haricot vert au vinaigre de cidre

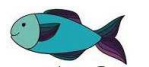
**ENTRÉES 3**




- 1  Salade de lentilles BIO LOCAL

- 1  Salade florida


- 1  Taboulé à base de semoule BIO

- 1  Salade verte






- 1  Blanquette de volaille
- 2  Moules façon mouclade
- 3  Emincé végétal BIO sauce tomate

**PLATS**

- 1  Crêpe au fromage
- 2 Croque monsieur\*

- 1  Sauce italienne à l'égréné végétal BIO
- 2  Sauce bolognaise

- 1  Cordon bleu de volaille
- 2  Poisson pané
- 3  Nugget's de maïs

- 1  Tartiflette\*(PC)
- 2  Gratin Savoyard (PC)



- 1  Riz

**Accompagnement**

- 1  Carottes

- 1  Spaghettis

- 1  Chou-fleur à la crème



- 1 Fromage blanc
- 2
- 3

**LAITAGES**

- 1 Carré frais

- 1 Fromy

- 1 Brie à la coupe

- 1 Petit suisse nature



- 1 Fruit BIO (selon arrivage)
- 2
- 3

**DESSERTS**

- 1 Cocktails de fruits au sirop

- 1 Crème dessert chocolat

- 1 Fruit (selon arrivage)

- 1 Biscuit de savoie à base d'oeufs BIO

