

 Plat végétarien

 Plat sans viande

 Origine de nos viandes

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



Menu "Bio"

1 produit bio/jour

DU 01/09/2025 AU 05/09/2025

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.

Menu vendanges

	lundi 1	mardi 2		jeudi 4	vendredi 5
 ENTRÉES	1  Salade de haricot vert au vinaigre balsamique 2	1  Salade de riz BIO		1  Salade verte BIO aux croûtons 	1  Concombres sauce kebab
 PLATS	1  Steak haché sauce salsa 2  Paupiette de saumon sauce aneth 3  Sauce italienne à l'égréné végétal BIO	Jambon grillé*  Omelette à la provençale		1  Boulettes végétariennes tomate mozzarella 2  Saucisson* chaud à la bourguignonne	 Poisson meunière  Roti de dinde au thym  Galette panée pois légumes
 Accompagnement	 Coquillettes BIO au beurre	 Petit pois		 Gratin dauphinois	 Ratatouille
 LAITAGES	1 Yaourt local circuit-court 2 3	Brie à la coupe		Saint-Marcellin IGP à la coupe	Petit suisse aux fruits
 DESSERTS	1 Pomme 2 3	Mousse chocolat au lait		Raisins Banane	Moelleux poires/cannelle à base d'oeufs BIO