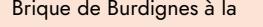
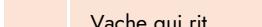
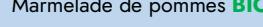


Menu BIO

Du 26/01/2026 au 30/01/2026

1 produit bio/jour

LUNDI 26			MARDI 27	MERCREDI 28	JEUDI 29	VENDREDI 30
Entrées	1	 Taboulé (semoule BIO)	 Avocat/mayonnaise		 Salade coleslaw	 Mélange tendre pousses
	2		 Ciselée d'iceberg			
	3					
Plats	1	 Rôti de dinde sauce gravy	 Beaufilet de colin au curcuma		 Chili con carne	 Escalope de poulet basquaise
	2	 Tarte au fromage	 Sauté de porc façon Colombo*		 Quenelle nature sauce Aurore	 Gratin de poisson MSC
	3		 Crispy veggies BIO pois tournesol			 Nuggets de blé
Accompagnement	1	 Chou-fleur	 Pommes noisettes		 Riz BIO	 Petits pois
	2					
Laitages	1	Saint Nectaire à la coupe AOP	 Brique de Burdignes à la coupe		 Vache qui rit	 Fromage blanc
	2					
	3					
Desserts	1	Crème dessert vanille	 Marmelade de pommes BIO		Pomme	Gâteau maison banane chocolat base d'œufs BIO
	2					
	3					 Pour tous les anniversaires du mois

 Plat végétarien  Origine de nos viandes  Plat sans viande * Plat avec du porc  Plat complet



Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.