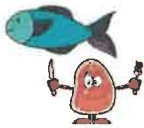


Menu "Bio"

1 produit bio/jour

DU 20/10/2025 AU 24/10/2025

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.

	lundi 20	mardi 21	mercredi 22	jeudi 23	vendredi 24
 ENTRÉES	1  Salade de haricots verts BIO et oeufs durs 2 3	1  Concombre tzatziki 2 3	1  Salade verte 2 3	1  Salade de riz BIO 2 3	Pique-nique fait maison
 PLATS	1  Boulettes végétariennes tomate mozzarella 2 3	1  Roti de dinde à la napolitaine 2  Tarte aux poireaux 3	1  Filet de lieu MSC façon niçoise 2  Galette végétale blé et oignons sauce tomate 3	1  Pané blé emmental et épinards 2 3	Pour tout le monde
 Accompagnement	1  Purée de pommes de terre 2 3	1  Carottes BIO 2 3	1  Coquillettes BIO au beurre 2 3	1  Gratin de chou-fleur 2 3	
 LAITAGES	1 Carré ligueil à la coupe 2 3	Yaourt local circuit-court	Emmental à la coupe	Vache picon	
 DESSERTS	1 Kiwi 2 3	Donut au sucre	Banane	Mousse au chocolat	



 Origine de nos viandes
* = Plat avec du porc
(PC) = Plat complet



Menu "Bio"

1 produit bio/jour

DU 27/10/2025 AU 31/10/2025

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.

Menu Halloween

	lundi 27	mardi 28	mercredi 29	jeudi 30	vendredi 31
 ENTRÉES	1  Macédoine de légumes 2 3	1  Salade de perles aux 3 couleurs 2 3	1  Crêpe au fromage 2 3	1  Mélange tendre pousse 2 3	pique - nique fait maison
 PLATS	1  Roulé au fromage 2 3	1  Paupiette de poisson sauce oseille 2  Nugget's de maïs 3	1  Omelette à la provençale 2 3	1  Emincé de dinde basquaise 2  Quenelle nature sce Aurore 3	pour tout le monde
 Accompagnement	1  Lentilles BIO LOCAL 2 3	1  Brocolis BIO à la crème 2 3	1  Petit pois 2 3	1  Riz BIO 2 3	
 LAITAGES	1 Fromage blanc 2 3	1 Brie à la coupe 2 3	1 Petit suisse aromatisé 2 3	1 Carré frais 2 3	
 DESSERTS	1 Pomme 2 3	1 Crème dessert vanille 2 3	1 Clémentine BIO 2 3	1 Cocktail fruits exotiques 2 3	