



Menu BIO

Du 09/02/2026 au 13/02/2026

1 produit bio/jour



	LUNDI 9		MARDI 10		MERCREDI 11		JEUDI 12		VENDREDI 13	
Entrées	1		Salade de haricots verts au vinaigre de cidre		Salade de tortis		Céleris sauce ravigote		Carottes rapées	
	2									Pique-nique fait maison par l'accueil de loisirs
	3									Pour tous les groupes
Plats	1				Croque-monsieur*					
	2		Boulettes végétariennes tomate mozzarella		Tarte au saumon et ciboulette		Émincé de dinde basquaise		Roulé au fromage	
	3						Blanquette à l'émincé végétal BIO			
accompagnement	1		Purée de pommes de terre		Printanière de légumes		Blé BIO au beurre		Lentilles BIO Local	
Laitages	1		Petit Suisse aux fruits		Sainl-Moret BIO		Mimolette à la coupe		Tommse grise à la coups	
	2									
	3									
Desserts et gouter	1		Orange BIO		Poires cuites au cassis		Pomme		Nappé au caramel	
	2									
	3		Pain/pâte à tartiner et bananes		Pain/fromage et compote		Pain/barre de chocolat et pommes		Pain au chocolat et jus	Pain/confiture et sirop

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.

Menu BIO

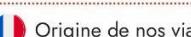
PaDu 16/02/2026 au 20/02/2026 1 pioduil bio/jouï



LUNDI 16			MARDI 17	MERCREDI 18	JEUDI 19	VENDREDI 20
Entrées	1		Chou chinois vinaigrette au miel	Salade de pomme de terre	Velouté maraîcher	
	2	Y	Terrines de fondant aux 3 légumes			Pique-nique pour toutes les tranches d'âges
	3					
Plats	1			Poulet rôti au jus	Galette végétale blé et oignons sauce tomate	Sandwich végétarien façon kebab
	2	Y	Quenelle nature sauce milanaise	Filet de hoki MSC à la crème de curry	Crêpe au fromage	Sauce carbonara
	3		Nem aux légumes			
accompagnement	1	Y	Epinards béchamel	Riz BIO	Brocolis BIO à la crème	Coquillettes BIO au beurre
						Chips
Laitages	1		Buchette mélange à la coupe	Petit Suisse nature	Cantal à la coupe AOP	Frulos
	2					
	3					
Desserts et Goûter	1		Clémentine BIO	Compote de pommes maison au sirop litchi	Liégeois au chocolat	Kiwi
	2					
	3		Pain/pâte à tartiner et pommes	Pain/confiture et sirop	Pain/barre de chocolat et compote de pommes	Baguettes viennoises aux pépites de chocolat et jus
						Beignets aux pommes et bananes



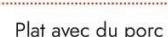
Plat végétarien



Origine de nos viandes



Plat sans viande



Plat avec du porc



Plat complet



Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.