

 Plat végétarien

 Plat sans viande

 Origine de nos viandes

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



# Menu "Bio"

1 produit bio/jour

DU 06/11/2024 AU 27/11/2024

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.

## Menu Espagnol

mercredi 6

mercredi 13

mercredi 20

mercredi 27



1

Rosette\*



Salade multifeuille



Céleris sauce ravigote



Carottes rapées

2

 Samoussa aux légumes



Rigolo au fromage



Filet de hoki MSC lemon

1

 Rôti de dinde au jus



Paëlla au poulet et fruits de mer



Paëlla au poisson MSC



Saucisse de francfort\*



Boulettes de boeuf sauce salsa

2

 Oeufs à la crème



Tortilla galette catalane



Boulettes végétales BIO sauce tomate

PLATS 3



Epinards béchamel



Riz BIO jaune



Gratin de brocolis



Farfalles

Accompagnement



1

Saint Nectaire à la coupe AOP

Tomme catalane à la coupe AOP

Yaourt ETREZ nature sucré au lait entier

Kiri

2

LAITAGES 3



1

Fruit BIO (selon arrivage)

Gâteau basque



Pour tous les anniversaires du mois

Compote de pommes BIO maison

2

DESSERTS 3