



Plat végétarien



Origine de nos viandes



Plat sans viande

\* = 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  
2  
3

Rosette\*

Samoussa aux légumes



Salade multifeuille



Céleris sauce ravigote



Carottes rapées

ENTRÉES



PLATS

1  
2  
3

Rôti de dinde au jus

Oeufs à la crème



Paëlla au poulet et fruits de mer



Paëlla au poisson MSC



Tortilla galette catalane



Rigolo au fromage

Saucisse de francfort\*



Filet de hoki MSC lemon



Boulettes de boeuf sauce salsa



Boulettes végétales BIO sauce tomate



Accompagnement



Epinards béchamel



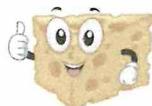
Riz BIO jaune



Gratin de brocolis



Farfalles



LAITAGES

1  
2  
3

Saint Nectaire à la coupe AOP

Tomme catalane à la coupe AOP

Yaourt ETREZ nature sucré au lait entier

Kiri



DESSERTS

1  
2  
3

Fruit BIO (selon arrivage)

Gâteau basque



Pour tous les anniversaires du mois

Compote de pommes BIO maison

