

 Plat végétarien

 Origine de nos viandes

 Plat sans viande

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



# Menu "Bio"

1 produit bio/jour

DU 16/10/2023 AU 20/10/2023

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.

Halloween

**lundi 16**

**mardi 17**

**mercredi 18**

**jeudi 19**

**vendredi 20**



1

 Velouté maraîcher

 Salade multi-feuille

Terrine de campagne\*

 Salade haricots verts vinaigrette mimosa

 Cheveux du démon (carottes) aux yeux de sorcière



2

 Salade baltique

 Acras de morue

 Terrine de légumes

3

**ENTRÉES**



1

 Sauté de volaille créole

 Crêpe au fromage

 Filet de hoki MSC lemon

 Tartiflette\*(PC)

 Boulettes de boeuf sanguinolantes

2

 Haché de cabillaud au curry

 Galette sarrasin jambon\*/fromage

 Emincé de dinde au jus

 Gratin Savoyard (PC)

 Baguette du sorcier (poissonnette)

3

 Couscous végétal

 Pané sarrasin/lentilles aux poireaux

 Boulettes végétariennes tomate mozzarella



1

 Semoule BIO

 Carottes BIO

 Chou-fleur en gratin

 Purée de courges

**Accompagnement**



1

Bûche de chèvre à la coupe

Pont l'évêque AOP à la coupe

Fromage blanc

Petit suisse aromatisé

Yaourt étuvé au sucre de canne BIO équitable

2

3

**LAITAGES**



1

Fruit (selon arrivage)

Crème dessert vanille

Marmelade d'automne maison à base de pommes BIO

Fruit BIO (selon arrivage)

Gâteau des pénombres aux éclats d'orange

2

3

**DESSERTS**



Pour tous les anniversaires du mois

