


 Plat végétarien

 Plat sans viande

 Origine de nos viandes

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



# Menu "Self bio"

1 produit bio/jour

DU 04/11/2024 AU 08/11/2024

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.

**lundi 4**



**mardi 5**

**jeudi 7**

**vendredi 8**



1  
2  
3

 Salade haricots BIO verts vinaigrette mimosa  
 Betterave cuite vinaigrette  
Pâté de campagne\*



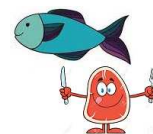
Céleris rémoulade  
Choux rouge maïs  
Terrine de poisson





Salade verte BIO  
Salade d'endives vinaigrette  
Allumette au fromage



Salade Chinoise  
Salade coleslaw  
Saucisson sec\*



1  
2  
3

 Gratin de coquillettes au poisson MSC (PC)  
Lasagne à la bolognaise (PC)  
 Omelette nature



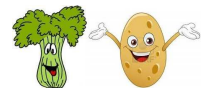
Cervelas chaud\*  
Croque au fromage



Pané blé emmental et épinards  
Choucroute garnie\* (PC)



Poulet aux champignons  
Haché de cabillaud basquaise



Accompagnement



Coquillettes  
Salsifis au coulis de tomate



Carottes BIO  
Lentilles au jus



Choucroute et pommes vapeur  
Julienne de légumes



Petit pois  
Riz



1  
2  
3

Yaourt ETREZ nature sucré au lait entier  
Carré ligueil à la coupe  
Fromage enveloppé

Mimolette à la coupe  
Cantadou

Petit suisse sucré

Vache qui rit

Petit suisse aromatisé

Camembert à la coupe

Fromage blanc

Fournol à la coupe

Fromage enveloppé



1  
2  
3

Fruit (selon arrivage)  
Fruit 2 (selon arrivage)  
Crêpe demi lune fourré au chocolat

Liégeois au chocolat

Crème onctueuse au caramel

Fruit (selon arrivage)

Salade de fruits crus et cuits

Compote pomme/framboise

Tarte pépites chocolat

Gâteau au pain d'épice & sirop d'érable(oeufs BIO)



Pour tous les anniversaires du mois