

 Plat végétarien

 Plat sans viande

 Origine de nos viandes

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



Menu "Self bio"

1 produit bio/jour

DU 18/11/2024 AU 22/11/2024

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.

lundi 18

mardi 19

jeudi 21

vendredi 22



ENTRÉES

- 1  Betterave cuite vinaigrette
- 2  Chou-fleur sauce tartare
- 3 Friand à la viande*

-  Mortadelle*
-  Crêpe au fromage
-  Mélange tendre pousse

-  Coeur de laitue
-  Achard de légumes
- Pâté croute*

-  Salade de perles aux 3 couleurs
-  Salade de cocos mimosa
-  Chou blanc à la vinaigrette



PLATS

- 1  Sauce bolognaise
- 2  Haché de saumon milanaise
- 3

- 1  Sauté de poulet à la crème
- 2  Omelette à la provençale

- 1  Jambon blanc*
- 2  Boulettes végétariennes tomate mozzarella

- 1  Pépites colin 3 céréales
- 2  Cordon bleu de volaille



Accompagnement

-  Macaronis BIO
-  Julienne de légumes

-  Printanière de légumes aux carottes BIO
-  Riz

-  Purée de pomme de terre
-  Poêlée mexicaine (h.rouge/poivron/tomate/maïs)

-  Epinards béchamel
-  Semoule



LAITAGES

- 1 Emmental à la coupe
- 2 Petit suisse nature
- 3 Fromage enveloppé

- Fromage blanc
- Buchette mélange à la coupe
- Fromage enveloppé

- Petit suisse aux fruits
- Cantal à la coupe AOP
- Fromage enveloppé

- Croqlait BIO
- Munster à la coupe AOP
- Yaourt aromatisé



DESSERTS

- 1 Fruit (selon arrivage)
- 2 Fruit 2 (selon arrivage)
- 3 Île flottante

- Cocktails de fruits au sirop
- Compote pomme/banane
- Flan pâtissier

- Fruit BIO (selon arrivage)
- Fruit (selon arrivage)
- Chausson aux pommes

- Mousse au chocolat
- Flan vanille
- Fruit (selon arrivage)