


 Plat végétarien

 Plat sans viande

 Origine de nos viandes

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



Menu "Self bio"

1 produit bio/jour

DU 25/11/2024 AU 29/11/2024

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.

Menu Rhône-Alpes

lundi 25

mardi 26

jeudi 28

vendredi 29



1

 Brocolis sauce aïoli

2

 Salade de haricot vert au vinaigre de cidre
Cervelas*

ENTRÉES 3



Salade d'endives à la parmentière



Salade salpicao



Acras de morue



Velouté du potager



Poireau cuit à la vinaigrette
Nem au poulet



Salade verte

Jambon* persillé




Salade de lentilles
BIO LOCAL



1

 Steak haché sauce andalouse

2

 Emincé végétal BIO sauce crème curry

PLATS 3



Tarte au fromage

Quiche lorraine*



Saucisses diot*



Longe de porc* au jus



Nugget's de blé



Aiguillettes de poulet à la bressanne



Quenelle de brochet sse Nantua



1

 Ebly au beurre

2

 Salsifis persillés

Accompagnement



Petit pois



Polenta crémeuse



 Chou-fleur mozzarella



 Potato Wedges



Riz



Haricots beurre



1

Petit suisse nature

2

Fraidou

LAITAGES 3

3

Pont l'évêque AOP à la coupe

Vache qui rit BIO

Camembert à la coupe

Yaourt panier fruits mixés

Edam à la coupe

Fromage blanc

Fromage enveloppé

Yaourt nature fermier Désiris

Tomme blanche à la coupe

Fromage enveloppé



1

Fruit (selon arrivage)

2

Fruit 2 (selon arrivage)

DESSERTS 3

3

Eclair au chocolat

Crème dessert vanille

Liégeois au caramel

Fruit (selon arrivage)

Fruit BIO (selon arrivage)

Fruit (selon arrivage)

Beignet à la framboise

Biscuit de savoie à base d'oeufs BIO

Tarte bressane

Fruit (selon arrivage)