


 Plat végétarien

 Plat sans viande

 Origine de nos viandes

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



Menu "Self bio"

1 produit bio/jour

DU 02/12/2024 AU 06/12/2024

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.

lundi 2

mardi 3

jeudi 5

vendredi 6



1

 Macédoine de légumes

2

 Betterave cuite vinaigrette
Rosette*

ENTRÉES 3

Roulade de volaille

 Oeuf dur mayonnaise

 Salade multifeuille

 Salade coleslaw

 Chou rouge aux pommes vinaigrette

 Friand au fromage

 Ciselée d'iceberg

 Salade florida

 Samoussa aux légumes



1

 Blanquette de poisson MSC


2

 Sauce carbonara*

PLATS 3

Jambon grillé*

 Crêpe au fromage

 Hachis parmentier (PC)

 Brandade de légumineuses aux pdt BIO(PC)

 Tarte saumon & ciboulette

 Roti de dinde au thym

 Poisson doré au beurre



1

 Coquillettes

2

 Champignons persillés

Accompagnement

 Carottes BIO

 Flageolets

 Purée de pomme de terre

 Haricot plat au beurre

 Brocolis à la crème

 Semoule



1

Gouda à la coupe

2

Petit suisse aux fruits

LAITAGES 3

3

Fromage enveloppé

Petit louis tartine

Yaourt ETREZ nature sucré au lait entier

Saint-Paulin à la coupe

Brie à la coupe

Tartare

Petit suisse sucré

Velouté fruit

Saint Nectaire à la coupe AOP

Fromage enveloppé



1

Fruit BIO (selon arrivage)

2

Fruit (selon arrivage)

DESSERTS 3

3

Gâteau basque

Compote de pommes et abricots

Bigarreaux au sirop

Liégeois au chocolat

Nappé au caramel

Mousse au chocolat

Fruit (selon arrivage)

Gâteau chocolat et poires base oeufs BIO



Pour tous les anniversaires du mois