

 Plat végétarien

 Plat sans viande

 Origine de nos viandes

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



# Menu "Self bio"

1 produit bio/jour

DU 16/12/2024 AU 20/12/2024

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.

Menu de Noël

**lundi 16**

**mardi 17**

**jeudi 19**

**vendredi 20**




**ENTRÉES**

1 Pâté de campagne\*

2  Betterave cuite vinaigrette

3  Acras de morue

 Taboulé à base de semoule BIO

 Salade de cocos en persillade


 Ciselée d'iceberg

 Salade multifeuille

 Salade Chinoise

 Samoussa aux légumes

Mousson de canard

 Rillettes maison de petits légumes au fromage frais



**PLATS**

1  Sauce italienne à l'égréné végétal BIO

2  Boulette de boeuf sauce ketchup

 Colin façon fisch & chips

 Grignotte de poulet au jus

 Rôti de porc\* à la provençale

 Nugget's de maïs

 Aiguillettes de poulet sauce suprême


 Beaufilet de colin sauce à la bisque de homard



**Accompagnement**

 Torsades

 Brocolis

 Chou fleur à la mimolette

 Riz

 Petit pois

 Boulgour au beurre

 Pommes dauphines

 Champignons aux herbes



**LAITAGES**

1 Coulommiers à la coupe

2 Fromage blanc

3 Fromage enveloppé

Rondelé nature

Petit suisse aux fruits

Tendre bleu à la coupe

Vache picon

Petit suisse nature

Munster à la coupe AOP

Yaourt BIO à la vanille

Saint-Marcellin IGP à la coupe



**DESSERTS**

1 Fruit (selon arrivage)

2 Fruit 2 (selon arrivage)

3 Eclair à la vanille

Compote de pommes et de fraises

Cocktails de fruits au sirop

Mousse au chocolat

Fruit BIO (selon arrivage)

Fruit (selon arrivage)

Flan vanille

Bûchette pâtissière au chocolat & papillottes