

 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**



1

Pâté de campagne\*



Taboulé à base de semoule BIO



Salade multifeuille

Mousson de canard

2

 Betterave cuite vinaigrette



Salade de cocos en persillade



Salade Chinoise



Rillettes maison de petits légumes au fromage frais

**ENTRÉES 3**



Acras de morue



Ciselée d'iceberg



Samoussa aux légumes



1

 Sauce italienne à l'égréné végétal BIO



Colin façon fisch & chips



Rôti de porc\* à la provençale



Aiguillettes de poulet sauce suprême



2

 Boulette de boeuf sauce ketchup



Grignotte de poulet au jus



Nugget's de maïs



Beaufilet de colin sauce à la bisque de homard

**PLATS 3**



Torsades



Chou fleur à la mimolette



Petit pois



Pommes dauphines



Brocolis



Riz



Boullgour au beurre



Champignons aux herbes

**Accompagnement**



1

Coulommiers à la coupe

Rondelé nature

Vache picon

Yaourt BIO à la vanille

2

Fromage blanc

Petit suisse aux fruits

Petit suisse nature

Saint-Marcellin IGP à la coupe

**LAITAGES 3**

Fromage enveloppé

Tendre bleu à la coupe

Munster à la coupe AOP



1

Fruit (selon arrivage)

Compote de pommes et de fraises

Fruit BIO (selon arrivage)

Bûchette pâtissière au chocolat & papillottes

2

Fruit 2 (selon arrivage)

Cocktails de fruits au sirop

Fruit (selon arrivage)

**DESSERTS 3**

Eclair à la vanille

Mousse au chocolat

Flan vanille

