

 Plat végétarien

 Plat sans viande

 Origine de nos viandes

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



Menu "Self bio"

1 produit bio/jour

DU 12/05/2025 AU 16/05/2025

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.

lundi 12

mardi 13

jeudi 15

vendredi 16



1

 Betterave cuite vinaigrette

2

 Salade baltique

ENTRÉES 3

Cervelas*

 Salade de cocos en persillade

 Salade de lentilles

 Salade douceur

 Carottes rapées

 Radis beurre

 Acras de morue

 Concombre, maïs, tomate vinaigrette

 Salade multifeuille

Friand à la viande*



1

 Filet de hoki MSC à la crème de curry

2

 Tajine de poulet

PLATS 3

 Roulé au fromage

Croque monsieur*

 Escalope de poulet aux olives

 Boeuf bourguignon

 Tomate farcie veggie

 Sauté de porc* façon colombo

 Haché de cabillaud à la catalane



 Semoule BIO

 Légumes à l'oriental

Accompagnement

 Haricots verts BIO persillés

 Pennes

 Pomme de terre vapeur

 Ratatouille

 Printanière de légumes

 Boulgour au beurre



1

Camembert à la coupe

2

Tartare

LAITAGES 3

Yaourt panier fruits mixés

Petit suisse aromatisé

Carré ligueil à la coupe

Fromage enveloppé

Croqlait BIO

Yaourt fermier local

Munster à la coupe AOP

Fromage blanc

Bleu douceur

Fromage enveloppé



1

Crème dessert vanille

2

Mousse au chocolat

DESSERTS 3

Fruit (selon arrivage)

Fruit (selon arrivage)

Pêche au sirop

Madeleine nature

Compote pomme/banane maison

Pêches au sirop

Flan chocolat

Gâteau maison au caramel (oeufs BIO)

Beignet au chocolat

Fruit (selon arrivage)