

 Plat végétarien

 Plat sans viande

 Origine de nos viandes

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



Menu "Self bio"

1 produit bio/jour

DU 23/06/2025 AU 27/06/2025

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.

lundi 23

mardi 24

jeudi 26

vendredi 27



ENTRÉES

1 Rosette*

2  Samoussa aux légumes

3  Champignons à la Grecque

 Tomate

 Concombre tzatziki

 Surimi mayonnaise

 Salade de perles aux 3 couleurs

 Salade du berger

 Melon

 Carottes rapées

 Mâche vinaigrette

Jambon* persillé



PLATS

1  Dos colin doré au beurre

2  Sauté de volaille sse estragon

 Tarte au fromage

Saucisse de strasbourg*

 Roti de porc* au pesto

 Boulettes végétariennes tomate mozzarella

 Chili con carne

 Quenelle de brochet sse Nantua



Accompagnement

 Epinards béchamel

 Semoule

 Lentilles BIO LOCAL

 Jardinière de légumes

 Courgettes Andalouse

 Blé au beurre

 Riz BIO

 Haricots beurre



LAITAGES

1 Mimolette à la coupe

2 Yaourt aromatisé

3 Fromage enveloppé

Petit suisse aux fruits

Cantafras

Coulommiers à la coupe

Petit louis tartine

Fromage blanc

Buchette mélange à la coupe

Yaourt fermier local

Tomme blanche à la coupe

Fromage enveloppé



DESSERTS

1 Nectarine BIO

2 Oreillons d'abricots au sirop

3 Liégeois vanille

Marmelade de pommes maison

Cocktails de fruits au sirop

Beignet à la framboise

Crème au chocolat maison (lait BIO)

Flan vanille

Banane

Pêche plate

Mousse marron

Roulé chocobar