

 Plat végétarien

 Plat sans viande

 Origine de nos viandes

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



# Menu "Self bio"

1 produit bio/jour

DU 08/09/2025 AU 12/09/2025

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.

**lundi 8**

**mardi 9**

**jeudi 11**

**vendredi 12**



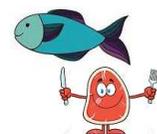
1  
2  
3

 Macédoine de légumes  
 Poireau cuit béarnaise  
Friand à la viande\*

 Mâche vinaigrette  
 Chou blanc à la vinaigrette  
Terrine de campagne\*

 Carottes rapées  
 Coeur de laitue  
 Acras de morue

 Tomate  
 Concombre vinaigrette  
Jambon de dinde



**PLATS**

1  
2  
3

 Emincé végétal BIO sauce crème curry  
 Blanquette de volaille

Croque monsieur\*  
 Roulé au fromage  
 Saucisses diot\*

 Tajine de poulet  
 Quenelle nature sauce milanaise

 Sauté de boeuf marengo  
 Nugget's de poisson  
 Pané sarrasin/lentilles aux poireaux



**Accompagnement**

 Riz  
 Julienne de légumes

 Purée de courgettes  
 Cocos sauce tomate

 Semoule  
 Haricots beurre

 Gratin de brocolis à base de brocolis BIO  
 Pomme de terre vapeur



**LAITAGES**

1  
2  
3

Camembert à la coupe  
Petit moulé  
Velouté fruix

Fromage blanc  
Fournol à la coupe  
Fromage enveloppé

Croq'lait BIO  
Yaourt local circuit-court  
Buchette mélange à la coupe

Petit suisse nature  
Carré ligueil à la coupe  
Fromage enveloppé



**DESSERTS**

1  
2  
3

Nappé au caramel  
Crème dessert vanille  
Pomme

Pastèque BIO  
Poire  
Flan pâtissier

Compote de pommes maison à la vanille  
Ananas au sirop  
Île flottante

Beignet au chocolat  
Chou à la vanille  
Raisins