

 Plat végétarien

 Origine de nos viandes

 Plat sans viande

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



Menu "Self bio"

1 produit bio/jour

DU 22/09/2025 AU 26/09/2025

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.

lundi 22

mardi 23

jeudi 25

vendredi 26



1

Rosette*



Tomate



Brocolis sauce tartare



Salade espagnole

2

 Samoussa aux légumes



Salade Chinoise



Salade de haricots verts vinaigrette à l'échalote



Salade de cocos mimosa

ENTRÉES

3

 Betterave cuite vinaigrette

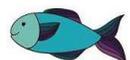


Allumette au fromage

Pavé au poivre*



Salade multifeuille



1

 Poulet créole



Pané blé emmental et épinards



Boulette de boeuf à l'andalouse



Quenelle de brochet sauce tomate

2

 Paupiette de poisson sauce oseille



Cervelas chaud*



Chili sin carne



Rôti de dinde au jus

PLATS

3

 Omelette sauce milanaise



Oeufs à la crème



1

 Carottes BIO



Lentilles BIO au jus



Riz BIO



Epinards béchamel

2

 Pommes noisettes



Courgettes à la provençale



Salsifis persillés



Pennes

Accompagnement



1

Fromage blanc

Pont l'évêque AOP à la coupe

Emmental à la coupe

Petit louis tartine

2

Fromy

Petit suisse aromatisé

Bulgy aux fruits mixés

Munster à la coupe AOP

LAITAGES

3

Camembert à la coupe

Fromage enveloppé

Fromage enveloppé

Petit suisse nature



1

Compote de pommes et de fraises

Prune (sous réserve)

Melon

Crème au chocolat maison (lait BIO)

2

Bigarreaux au sirop

Pomme

Poire

Flan vanille

DESSERTS

3

Liégeois au caramel

Donut au sucre

Semoule vanille sur lit caramel

Banane

