

 Plat végétarien

 Plat sans viande

 Origine de nos viandes

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



# Menu "Froid"

DU 16/06/2025 AU 20/06/2025

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.

**lundi 16**

**mardi 17**

**mercredi 18**

**jeudi 19**

**vendredi 20**



**ENTRÉES**

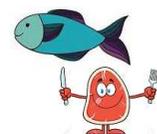
1  Salade verte batavia

1  Radis beurre

1  Tomate

1  Pastèque

1  Salade multifeuille



**PLATS**

1  Poulet roti nature

1  Filet de poisson MSC poché

1  Rôti de boeuf froid mayonnaise

1  Quiche lorraine\*

1  Oeuf dur & mayonnaise

2  Tarte au fromage

2  Terrine de légumes

2  Pizza au fromage

2  Terrine de poisson

2  Roulade de volaille aux cornichons

3  Pâté croûte\*

3  Tortilla galette et sa pointe de ketchup



**Accompagnement**

1  Salade de riz

1  Salade western

1  Taboulé (semoule BIO)

1  Salade de boulgour

1  Salade de coquillettes

2  Chips sachet

2  Chips sachet

2  Chips sachet

2  Chips sachet

2  Chips sachet



**LAITAGES**

1 Carré ligueil à la coupe

Petit suisse nature

Kiri

Saint-Môret BIO

Fromage blanc

2 Bulgy aux fruits mixés

Vache qui rit BIO

Bulgy aux fruits mixés

Yaourt fermier local

Emmental à la coupe



**DESSERTS**

1 Pêche

Pomme

Abricot

Nectarine

Banane

2 Moelleux coeur fondant au chocolat

Mousse au chocolat

Île flottante

Donut au sucre

Tarte pépites chocolat