

 Plat végétarien

 Plat sans viande

 Origine de nos viandes

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



# Menu "Froid"

DU 25/08/2025 AU 29/08/2025

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.

**lundi 25**

**mardi 26**

**mercredi 27**

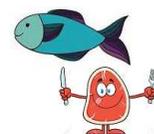
**jeudi 28**

**vendredi 29**



**ENTRÉES**

1  Radis beurre	1  Tomate	1  Salade multifeuille	1  Pastèque	1  Melon
2				



**PLATS**

1  Rosbeef froid	1  Oeuf dur & mayonnaise	1  Poulet roti nature	1  Rôti de dinde nature	1  Terrine de poisson
2  Tarte saumon & ciboulette	2  Jambon blanc*	2  Pizza au fromage	2  Tarte au fromage	2  Aiguillette de poulet pochée
3  Tortilla galette et son ketchup				3  Terrine de légumes



**Accompagnement**

1  Salade de lentilles BIO LOCAL	1  Taboulé (semoule BIO)	1  Salade du berger	1  Salade des rizières	1  Salade de cocos en persillade
2  Chips sachet	2  Chips sachet	2  Chips sachet	2  Chips sachet	2  Chips sachet



**LAITAGES**

1 Cantal à la coupe AOP		Petit suisse aux fruits	Fondu carré président	Crème Anglaise
2 Fromage blanc	2 Fromy	Brie à la coupe	Yaourt local circuit-court	Cheddar à la coupe



**DESSERTS**

1 Prune (sous réserve)	1 Pêche plate	1 Banane	1 Pomme	1 Abricot
2 Madeleine nature	2 Liégeois vanille	2 Crème dessert chocolat	2 Mini-roulé framboise	2 Brownies maison à base d'oeufs BIO