


 Plat végétarien

 Plat sans viande

 Origine de nos viandes

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






Menu "Self bio"

1 produit bio/jour

DU 02/09/2024 AU 06/09/2024

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.

	lundi 2	mardi 3		jeudi 5	vendredi 6
 ENTRÉES	1  Macédoine de légumes 2  Salade broca 3  Friand à la viande*	 Rosette*  Crêpe au fromage  Pastèque		 Carottes râpées BIO à la vinaigrette  Courgettes râpées vinaigrette balsamique  Roulade de volaille	 Concombre,maïs,tomate vinaigrette  Coeur de laitue  Acras de morue
 PLATS	1  Cappelletti ricotta (PC) 2  Lasagne à la bolognaise (PC) 3  Saucisse de strasbourg*	 Beaufilet de colin au beurre blanc  Roti de dinde au thym		 Hachis parmentier (PC)  Brandade de légumes aux pois chiches(PC)  Tarte tomate & chèvre	 Longe de porc* au jus  Poisson pané
 Accompagnement	 Farfalles  Julienne de légumes  Pomme de terre vapeur	 Petit pois  Semoule		 Purée de pomme de terre  Salsifis persillés	 Ratatouille  Lentilles BIO LOCAL
 LAITAGES	1 Vache qui rit BIO 2 Edam à la coupe 3 Velouté fruit	Petit suisse aromatisé Cantal à la coupe AOP Fromage enveloppé		Saint Nectaire à la coupe AOP Petit suisse nature Fromage enveloppé	Fromage blanc Fraidou Coeur de bleu
 DESSERTS	1 Liégeois au chocolat 2 Crème dessert vanille 3 Fruit (selon arrivage)	Fruit BIO (selon arrivage) Fruit 2 (selon arrivage) Flan pâtissier		Fruit BIO (selon arrivage) Fruit 2 (selon arrivage) Île flottante	Gâteau au yaourt maison à base d'oeufs BIO Gaufre liégeoise nappée chocolat Fruit (selon arrivage)