


 Plat végétarien

 Origine de nos viandes

 Plat sans viande

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



Menu "Self bio"

1 produit bio/jour

DU 09/09/2024 AU 13/09/2024

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.

Mange avec les doigts

lundi 9

mardi 10

jeudi 12

vendredi 13



1
2
3

- Salade de perles aux 3 couleurs
- Nem aux légumes
- Terrine de légumes



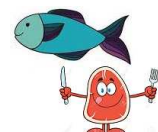
- Tomate cerise
- Jambon blanc*
- Melon



- Salade verte
- Salade coleslaw
- Saucisson sec*



- Salade espagnole
- Salade de cocos mimosa
- Salade douceur



1
2
3

- Dos colin doré au beurre
- Rosbeef marengo



- Grignotte de poulet façon barbecue
- Nugget's de blé



- Emincé végétal BIO sauce tomate
- Sauté de volaille à la sicilienne



- Jambon grillé*
- Haché de cabillaud à la milanaise



- Carottes BIO
- Semoule



- Pommes noisettes
- Chou-fleur



- Blé au beurre
- Haricots beurre



- Epinards béchamel
- Riz



1
2
3

- Brie à la coupe
- Cantafrais
- Yaourt aromatisé



- Cro'lait BIO
- Fromage blanc
- Emmental à la coupe

- Yaourt nature fermier Désiris
- Carré ligueil à la coupe
- Fromage enveloppé

- Mini cabrette
- Petit suisse aux fruits
- Pont l'évêque AOP à la coupe



1
2
3

- Nappé au caramel
- Mousse au chocolat
- Fruit (selon arrivage)



- Donut au sucre
- Eclair à la vanille
- Fruit (selon arrivage)

- Fruit (selon arrivage)
- Fruit 2 (selon arrivage)
- Gâteau basque

- Marmelade de fruits maison à base pommes BIO
- Pommes caramélisées
- Crème onctueuse au caramel

