

 Plat végétarien

 Plat sans viande

 Origine de nos viandes

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

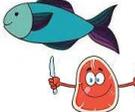


# Menu "Self bio"

1 produit bio/jour

DU 07/10/2024 AU 11/10/2024

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.

	<b>lundi 7</b>	<b>mardi 8</b>		<b>jeudi 10</b>	<b>vendredi 11</b>
 <b>ENTRÉES</b>	1  Betteraves cuites BIO à la vinaigrette 2  Poireau cuit à la vinaigrette 3 Terrine de campagne*	1  Salade de lentilles BIO LOCAL 2  Salade de cocos en persillade 3  Mélange tendre pousse		1  Salade verte 2  Salade d'endives vinaigrette 3  Acras de morue	1  Carottes rapées 2  Salade florida 3 Jambon blanc*
 <b>PLATS</b>	1  Dos colin doré au beurre 2  Emincé de dinde tomate et basilic 3	1  Tarte au fromage 2 Croque monsieur* 3  Tripes* à la mode de Caen		1  Tartiflette*(PC) 2  Gratin Savoyard (PC) 3  Boulettes végétariennes tomate mozzarella	1  Aiguillettes de poulet à la bressanne 2  Poissonnette 3
 <b>Accompagnement</b>	1  Polenta crémeuse 2  Printanière de légumes 3	1  Haricots verts en persillade 2  Boulgour au beurre 3		1  Pomme de terre vapeur 2  Petit pois 3	1  Brocolis à la crème 2  Riz 3
 <b>LAITAGES</b>	1 Edam à la coupe 2 Vache picon 3 Petit suisse sucré	1 Fromage blanc 2 Saint Nectaire à la coupe AOP 3 Fromage enveloppé		1 Tomme noire à la coupe 2 Petit suisse aromatisé 3 Fromage enveloppé	1 Carré Président 2 Yaourt nature 3 Coeur de bleu
 <b>DESSERTS</b>	1 Liégeois vanille 2 Mousse au chocolat 3 Fruit (selon arrivage)	1 Fruit (selon arrivage) 2 Fruit 2 (selon arrivage) 3 Beignet aux pommes		1 Fruit BIO (selon arrivage) 2 Fruit (selon arrivage) 3 Roulé chocobar	1 Gâteau maison au caramel (oeufs BIO) 2 3  Pour tous les anniversaires du mois