

 Plat végétarien

 Plat sans viande

 Origine de nos viandes

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



# Menu "Self bio"

1 produit bio/jour

DU 14/10/2024 AU 18/10/2024

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.

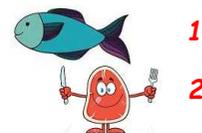
Europe

**lundi 14**



**ENTRÉES**

- 1  Salade de coquillettes BIO à l'italienne
- 2 Jambon\* persillé
- 3  Salade verte batavia



**PLATS**

- 1  Tortilla galette catalane
- 2 Saucisse de francfort\*



**Accompagnement**

- 1  Choux-fleur à la polonaise
- 2  Lentilles BIO LOCAL



**LAITAGES**

- 1 Coulommiers à la coupe
- 2 Fromage blanc
- 3 Fromage enveloppé



**DESSERTS**

- 1 Fruit (selon arrivage)
- 2 Fruit 2 (selon arrivage)
- 3 Gauffre liégeoise

Océanie

**mardi 15**

- 1  Surimi mayonnaise
- 2  Terrine de légumes
- 3  Samoussa aux légumes

- 1  Beaufilet de colin aux crevettes
- 2  Poulet créole

- 1  Jardinière de légumes
- 2  Blé au beurre

Rondelé nature BIO

Yaourt ETREZ nature sucré au lait entier  
Pont l'évêque AOP à la coupe

Île flottante

Ananas au sirop

Fruit (selon arrivage)

Asie

**jeudi 17**

- 1  Salade Chinoise
- 2 Nem au poulet
- 3  Oeuf dur mayonnaise

- 1  Roti de porc\* aigre doux
- 2  Emincé végétal BIO sauce crème curry

- 1  Riz
- 2  Salsifis caramélisés à la sauce soja

Velouté fruit

Carré ligueil à la coupe  
Fromage enveloppé

Compote de pommes maison au sirop de litchi

Crème dessert vanille

Tarte noix de coco

Afrique

**vendredi 18**

- 1  Concombre façon Chlada
- 2  Crêpe forestière
- 3 Pavé au poivre\*

- 1  Tajine de poisson
- 2  Boulette de boeuf à la marocaine

- 1  Semoule aux raisins
- 2  Légumes à l'oriental

Petit suisse nature

Saint-môret  
Emmental à la coupe

Fruit BIO (selon arrivage)

Fruit (selon arrivage)

Flan chocolat