

 Plat végétarien

 Plat sans viande

 Origine de nos viandes

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



Menu "Self bio"

1 produit bio/jour

DU 06/01/2025 AU 10/01/2025

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.

Epiphanie

lundi 6

mardi 7

jeudi 9

vendredi 10



- 1  Salade haricots BIO verts vinaigrette mimosa
- 2  Brocolis ravigote
- 3 Rosette*

- 1  Salade verte
- 2  Salade Chinoise
- 3  Samoussa aux légumes

- 1  Céleris rémoulade
- 2  Salade d'endives vinaigrette
- 3  Acras de morue

- 1 Cervelas*
- 2  Crêpe au fromage
- 3  Avocat/mayonnaise



- 1 Lasagne à la bolognaise (PC)
- 2  Cappelletti ricotta (PC)
- 3 Quiche lorraine*

- 1  Aiguillette de poulet à l'estragon
- 2  Poissonnette

- 1  Gnocchi nature sauce aurore(PC)
- 2  Gnocchis sauce carbonara* (PC)
- 3  Omelette nature

- 1  Quenelle de brochet sce Nantua
- 2  Rôti de dinde au jus



- 1  Pâtes papillons
- 2  Salsifis au coulis de tomate

- 1  Petits pois BIO
- 2  Pommes noisettes

- 1  Gnocchis sauce tomate
- 2  Haricots beurre

- 1  Epinards béchamel
- 2  Semoule



- 1 Saint Nectaire à la coupe AOP
- 2 Yaourt nature fermier Désiris
- 3 Fromage enveloppé

- 1 Petit suisse nature
- 2 Carré frais
- 3 Coulommiers à la coupe

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

- 1 Tomme grise à la coupe
- 2 Petit suisse aux fruits
- 3 Fromage enveloppé



- 1 Fruit (selon arrivage)
- 2 Fruit 2 (selon arrivage)
- 3 Île flottante

- 1 Galette des rois
- 2 Flan vanille
- 3 Fruit (selon arrivage)

- 1 Compote de pommes BIO maison au sirop de litchi
- 2 Salade d'agrumes
- 3 Crème onctueuse au caramel

- 1 Fruit BIO (selon arrivage)
- 2 Fruit 2 (selon arrivage)
- 3 Crêpe demi lune fourré au chocolat