



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



Menu "Self bio"

1 produit bio/jour

<u>DU 13/01/2025 AU 17/01/2025</u>

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.

	lundi 13	mardi 14	jeudi 16	vendredi 17
1	Surimi mayonnaise	Taboulé à base de semoule BIO	Salade coleslaw	Choux rouge maïs
2	Salade broca	Salade piémontaise*	Carottes rapées	Salade verte
ENTRÉES 3	Roulade de volaille	Poireau cuit à la vinaigrette	Friand à la viande*	Saucisson sec*
1	Nugget's de blé	Rosbeef au jus	Paëlla au poulet et fruits de mer	Beaufilet de colin sauce
2	Saucisse de strasbourg*	Roulé au fromage	Paëlla végétarienne	Rôti de porc* sauce charcutière
PLATS 3			Tortilla galette	
	Lentilles BIO au jus	Chou-fleur en gratin	Riz jaune	Jardinière de légumes
	Purée de courges	Boulgour au beurre	Haricot plat au beurre	Pommes rösties
Accompagnement				
	Velouté fruix	Pont l'évêque AOP	Petit nova aromatisé	Chanteneige
2	Camembert à la coupe	à la coupe Petit moulé	Carré ligueil à la coupe	Yaourt ETREZ nature sucré au lait entier
LAITAGES 3	Fromage enveloppé	Petit suisse sucré	Fromage enveloppé	Emmental à la coupe
1	Fruit (selon arrivage)	Mousse au chocolat	Fruit BIO (selon arrivage)	Gâteau maison au caramel (oeufs BIO)
2	Fruit 2 (selon arrivage)	Crème dessert vanille	Fruit (selon arrivage)	Beignet au chocolat
DESSERTS 3	Gaufre liégeoise nappée chocolat	Fruit (selon arrivage)	Semoule vanille sur lit caramel	Fruit (selon arrivage)

