

 Plat végétarien

 Plat sans viande

 Origine de nos viandes

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



# Menu "Self bio"

1 produit bio/jour

DU 20/01/2025 AU 24/01/2025

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.

**lundi 20**

**mardi 21**

**jeudi 23**

**vendredi 24**



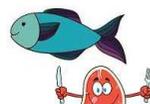
**ENTRÉES**

- 1  Betteraves cuites BIO à la vinaigrette
- 2  Chou-fleur sauce tartare
- 3 Crêpe jambon\* emmental

-  Mousson de canard
-  Oeuf dur mayonnaise
-  Mâche vinaigrette

-  Salade multifeuille
-  Salade d'endives vinaigrette
- Mortadelle\*

-  Mixte de crudités
-  Demi pamplemousse
-  Allumette au fromage



**PLATS**

- 1  Emincé de dinde tomate et basilic
- 2  Blanquette de poisson MSC
- 3

-  Jambon grillé\*
-  Nem aux légumes

-  Brandade de légumes aux pois chiches(PC)
-  Hachis parmentier (PC)
-  Tarte saumon & ciboulette

-  Poisson meunière
-  Sauté de porc\* grand mère



**Accompagnement**

-  Blé au beurre
-  Petit pois

-  Carottes BIO
-  Flageolets

-  Purée de pomme de terre
-  Printanière de légumes

-  Haricots verts en persillade
-  Riz



**LAITAGES**

- 1 Brie à la coupe
- 2 Mini cabrette
- 3 Petit suisse aux fruits

- Fromage blanc
- Crème de gruyère
- Coeur de bleu

- Coulommiers à la coupe
- Petit suisse nature
- Fromage enveloppé

- Yaourt nature fermier Désiris
- Edam à la coupe
- Fromage enveloppé



**DESSERTS**

- 1 Nappé au caramel
- 2 Liégeois vanille
- 3 Fruit (selon arrivage)

- Cocktails de fruits au sirop
- Compote de pommes et de fraises
- Gâteau basque

- Fruit BIO (selon arrivage)
- Fruit (selon arrivage)
- Crème dessert chocolat

- Muffin aux pépites de chocolat (oeufs BIO)
-  Pour tous les anniversaires du mois