



Plat végétarien



Origine de nos viandes



Plat sans viande

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



Menu "Self bio"

1 produit bio/jour

DU 03/02/2025 AU 07/02/2025

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.

lundi 3

mardi 4

jeudi 6

vendredi 7



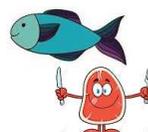
ENTRÉES

- 1 Salade haricots verts BIO vinaigrette balsamique
- 2 Betterave cuite vinaigrette
- 3 Terrine de poisson

- 1 Salade de riz BIO
- 2 Mousson de canard
- 3 Choux rouge maïs

- 1 Salade verte
- 2 Salade salpicao
- 3 Crêpe forestière

- 1 Salade d'endives à la parmentière
- 2 Salade coleslaw
- 3 Pâté croute*



PLATS

- 1 Steak haché sauce provençale
- 2 Boulettes végétariennes tomate mozzarella
- 3

- 1 Beaufilet de colin au beurre blanc
- 2 Cervelas chaud*
- 3

- 1 Crozets au jambon* (PC)
- 2 Crozets à la courge(PC)
- 3 Tarte thon & tomate

- 1 Pépites colin 3 céréales
- 2 Cordon bleu de volaille
- 3



Accompagnement

- 1 Purée de pomme de terre
- 2 Blettes persillées
- 3

- 1 Petit pois
- 2 Blé au beurre
- 3

- 1 Crozet au beurre
- 2 Haricot plat au beurre
- 3

- 1 Epinards béchamel
- 2 Boulgour au beurre
- 3



LAITAGES

- 1 Tomme blanche à la coupe
- 2 Fromage blanc
- 3 Fromage enveloppé

- 1 Petit suisse aux fruits
- 2 Fromy
- 3 Coulommiers à la coupe

- 1 Rondelé nature
- 2 Bleu douceur
- 3 Petit suisse sucré

- 1 Frulos
- 2 Pont l'évêque AOP à la coupe
- 3 Fromage enveloppé



DESSERTS

- 1 Crème dessert chocolat
- 2 Novly au caramel
- 3 Poire

- 1 Salade de fruits crus et cuits
- 2 Compote de pommes et abricots
- 3 Donut au sucre

- 1 Pomme BIO
- 2 Orange
- 3 Riz au lait

- 1 Moelleux pomme/cannelle aux oeufs BIO
- 2 Chou à la vanille
- 3 Ananas frais

