

 Plat végétarien

 Plat sans viande

 Origine de nos viandes

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



# Menu "Self bio"

1 produit bio/jour

DU 10/02/2025 AU 14/02/2025

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.

**lundi 10**

**mardi 11**

**jeudi 13**

**vendredi 14**



1

 Pomelos

Terrine de campagne\*



Chou blanc à la vinaigrette



Salade de blé BIO

2

 Avocat/mayonnaise



Oeuf dur mayonnaise



Salade paysanne



Salade western

**ENTRÉES** 3

 Samoussa aux légumes



Salade florida

Friand à la viande\*



Salade multifeuille



1

 Moules façon mouclade



Rosbeef à la moutarde de Dijon



Boulettes végétales BIO sauce ketchup



Rôti de porc\* au jus

2

 Blanquette de volaille



Crêpe au fromage




Sauce bolognaise



Haché de saumon à l'aneth

**PLATS** 3

 Riz



Carottes



Macaronis



Gratin de brocolis

 Champignons persillés



Lentilles au jus



Salsifis persillés



Semoule

**Accompagnement**



Gouda à la coupe

Fromage blanc

Saint-môret

Camembert à la coupe

Petit suisse nature

Brie à la coupe

Petit nova aromatisé

Petit louis tartine

Fromage enveloppé

Fromage enveloppé

Saint-Paulin à la coupe

Yaourt nature sucré

Kiwi BIO

Marmelade de myrtilles maison (pommes BIO)

Orange

Liégeois vanille caramel

Poire

Ananas au sirop

Pomme

Île flottante

Gauffre liégeoise

Flan chocolat

Beignet à la framboise

Clémentine