

 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**



**ENTRÉES**

- 1  Pomelos
- 2  Avocat/mayonnaise
- 3  Samoussa aux légumes

-  Terrine de campagne\*
-  Oeuf dur mayonnaise
-  Salade florida

-  Chou blanc à la vinaigrette
-  Salade paysanne
- Friand à la viande\*

-  Salade de blé BIO
-  Salade western
-  Salade multifeuille



**PLATS**

- 1  Moules façon mouclade
- 2  Blanquette de volaille
- 3

-  Rosbeef à la moutarde de Dijon
-  Crêpe au fromage

-  Boulettes végétales BIO sauce ketchup
-  Sauce bolognaise

-  Rôti de porc\* au jus
-  Haché de saumon à l'aneth



**Accompagnement**

-  Riz
-  Champignons persillés

-  Carottes
-  Lentilles au jus

-  Macaronis
-  Salsifis persillés

-  Gratin de brocolis
-  Semoule



**LAITAGES**

- 1 Gouda à la coupe
- 2 Petit suisse nature
- 3 Fromage enveloppé

- Fromage blanc
- Brie à la coupe
- Fromage enveloppé

- Saint-môret
- Petit nova aromatisé
- Saint-Paulin à la coupe

- Camembert à la coupe
- Petit louis tartine
- Yaourt nature sucré



**DESSERTS**

- 1 Kiwi BIO
- 2 Poire
- 3 Gauffre liégeoise

- Marmelade de myrtilles maison (pommes BIO)
- Ananas au sirop
- Flan chocolat

- Orange
- Pomme
- Beignet à la framboise

- Liégeois vanille caramel
- Île flottante
- Clémentine