



Plat végétarien



Origine de nos viandes



Plat sans viande

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



Menu "Self bio"

1 produit bio/jour

DU 31/03/2025 AU 04/04/2025

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.

lundi 31

mardi 1

jeudi 3

vendredi 4



1

Mortadelle*



Salade Chinoise



Salade multifeuille



Salade fraîcheur

2

Oeuf dur mayonnaise



Mixte de crudités



Demi pamplemousse



Radis beurre

ENTRÉES 3

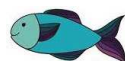
Salade verte

Crêpe jambon* emmental



Nem aux légumes

Rosette*



1

Rosbeef marengo

Aiguillette de poulet sauce au bleu



Boulettes végétales BIO sauce tomate



Beaufilet de colin façon Niçoise

2

Pané blé emmental et épinards



Haché de cabillaud à la catalane



Sauce carbonara*



Roti de dinde à la napolitaine

PLATS 3

Carottes



Pommes noisettes



Macaronis



Chou-fleur en gratin

Polenta crémeuse



Salsifis persillés



Haricots beurre



Riz

Accompagnement

Fromage blanc

Tomme blanche à la coupe
Petit moulé

Saint-môret

Petit suisse nature

Munster à la coupe AOP

Yaourt brassé aux fruits

Yaourt nature fermier Désiris

Bleu douceur

Fromage enveloppé

Saint-Paulin à la coupe

Fromage enveloppé

Fruit BIO (selon arrivage)

Liégeois vanille
Crème dessert chocolat

Marmelade de pommes BIO aux fruits rouges

Génoise aux myrtilles (oeufs BIO)

Fruit (selon arrivage)

Fruit (selon arrivage)

Pomme cuite à la gelée de groseille

Donut au sucre

Gauffre liégeoise

Tarte pépites chocolat

Fruit (selon arrivage)

