

 Plat végétarien

 Plat sans viande

 Origine de nos viandes

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



Menu "Self bio"

1 produit bio/jour

DU 07/04/2025 AU 11/04/2025

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.

lundi 7

mardi 8

jeudi 10

vendredi 11



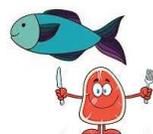
ENTRÉES

- 1  Macédoine de légumes
- 2  Salade de haricots verts vinaigrette à l'échalote
- 3  Acras de morue

- 1  Cervelas*
- 2  Samoussa aux légumes
- 3  Mâche vinaigrette

- 1  Carottes rapées BIO vinaigrette
- 2  Salade verte batavia
- 3  Jambon blanc*

- 1  Salade de perles aux 3 couleurs
- 2  Salade de cocos en persillade
- 3  Salade d'endives vinaigrette



PLATS

- 1  Longe de porc* à la Dijonnaise
- 2  Tajine de poisson
- 3

- 1  Omelette basquaise
- 2  Boulettes de boeuf sauce salsa
- 3

- 1  Saucisse de strasbourg*
- 2  Galette boulgour lentilles
- 3

- 1  Poisson meunière
- 2  Finger de poulet aux corn flakes
- 3



Accompagnement

- 1  Semoule
- 2  Légumes à l'oriental
- 3

- 1  Brocolis BIO à la crème
- 2  Tortis
- 3

- 1  Purée de pomme de terre
- 2  Blettes à la tomate
- 3

- 1  Epinards béchamel
- 2  Boulgour au beurre
- 3



LAITAGES

- 1 Yaourt aromatisé
- 2 Fromy
- 3 Emmental à la coupe

- 1 Pont l'évêque AOP à la coupe
- 2 Petit nova aromatisé
- 3 Fromage enveloppé

- 1 Mimolette à la coupe
- 2 Yaourt ETREZ nature sucré au lait entier
- 3 Fromage enveloppé

- 1 Rondelé nature BIO
- 2 Fournol à la coupe
- 3 Petit suisse sucré



DESSERTS

- 1 Orange BIO
- 2 Pomme
- 3 Gâteau basque

- 1 Poires cuites au cassis
- 2 Compote de pommes et abricots
- 3 Mousse au chocolat

- 1 Fraises (sous réserve)
- 2 Banane
- 3 Tarte aux pommes

- 1 Île flottante
- 2 Flan chocolat
- 3 Poire