


 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






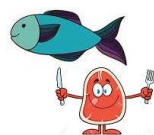
ENTRÉES

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

-  Cervelas*
-  Samoussa aux légumes
-  Mâche vinaigrette



-  Carottes rapées BIO vinaigrette
-  Salade verte batavia
- Jambon blanc*


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




PLATS

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



-  Omelette basquaise
-  Boulettes de boeuf sauce salsa

- Saucisse de strasbourg*
-  Galette boulgour lentilles



-  Poisson meunière
- Finger de poulet aux corn flakes



Accompagnement

-  Semoule
-  Légumes à l'oriental

-  Brocolis BIO à la crème
-  Tortis

-  Purée de pomme de terre
-  Blettes à la tomate

-  Epinards béchamel
-  Boulgour au beurre



LAITAGES

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

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

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

- Rondelé nature BIO
- Fournol à la coupe
- Petit suisse sucré



DESSERTS

- 1 Orange BIO
- 2 Pomme
- 3 Gâteau basque

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

- Fraises (sous réserve)
- Banane
- Tarte aux pommes

- Île flottante
- Flan chocolat
- Poire