

 Plat végétarien

 Plat sans viande

 Origine de nos viandes

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



Menu "Self bio"

1 produit bio/jour

DU 14/04/2025 AU 18/04/2025

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.

Menu de Pâques

lundi 14




mardi 15




jeudi 17




vendredi 18






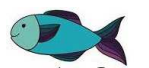
ENTRÉES

- 1  Radis beurre
- 2  Pomelos
- 3  Crêpe au fromage



- 1  Salade du puy (lentilles BIO/LOCAL)
- 2  Salade du berger
- 3  Salade multifeuille


- 1  Salade bolivienne
- 2  Chou blanc à la vinaigrette
- 3  Terrine de campagne*




- 1  Salade verte et sa mimosa d'oeufs
- 2  Pâté croute*
- 3  Oeuf dur mayonnaise






PLATS

- 1  Filet de lieu MSC à l'oseille
- 2  Sauté de volaille à la sicilienne
- 3 




- 1  Steak haché sauce barbecue
- 2  Boulettes végétariennes tomate mozzarella
- 3 

- 1  Chili con carne
- 2  Quenelle nature sauce milanaise
- 3 




- 1  Navarin d'agneau
- 2  Haché de saumon à l'oseille
- 3 






Accompagnement

- 1  Blé au beurre
- 2  Champignons aux herbes
- 3 




- 1  Haricots verts en persillade
- 2  Farfalles
- 3 




- 1  Riz
- 2  Poêlée mexicaine (h.rouge/ poivron/tomate/maïs)
- 3 




- 1  Printanière de légumes
- 2  Pommes rösties
- 3 






LAITAGES

- 1  Petit nova BIO aromatisé
- 2  Tomme noire à la coupe
- 3  Fromage enveloppé




- 1  Fondu carré président
- 2  Yaourt nature fermier Désiris
- 3  Coulommiers à la coupe

- 1  Fromage blanc
- 2  Crème de gruyère
- 3  Munster à la coupe AOP




- 1  Saint-Marcellin IGP à la coupe
- 2  Velouté fruits
- 3  Fromage enveloppé







DESSERTS

- 1  Pomme
- 2  Kiwi
- 3  Eclair au chocolat

- 1  Compote de pommes et de fraises
- 2  Cocktails de fruits au sirop
- 3  Riz au lait

- 1  Banane BIO
- 2  Orange
- 3  Chausson aux pommes

- 1  Moelleux au chocolat base oeuf BIO & oeufs de Pâques
- 2 
- 3   Pour tous les anniversaires du mois