



Menu SELF BIO



Du 23/02/2026 au 27/02/2026

1 produit bio/jour



LUNDI 23			MARDI 24			MERCREDI 25			JEUDI 26			VENDREDI 27		
Entrées	1	Y	Salade verte batavia	Y	Salade farandole				Y	Ciselée d'iceberg	Y	Taboulé		
	2	Y	Chou-fleur ravigote	Y	Allumette au fromage				Y	Salade d'endives vinaigrette	Y	Salade Western		
	3		Rosette *	Y	Pomelos				Y	Samoussa aux légumes	Y	Salade coleslaw		
Plats	1	Y	Gratin de macaronis aux fromages PC	FR	Aiguillettes de poulet et sa farandole de poivrons				FR	Tartiflette * PC	FISH	Filet de lieu MSC façon niçoise		
	2		Lasagne à la bolognaise PC	FISH	Quenelle de carpe sauce crème				Y	Tartiflette veggie PC	FR	Cordon bleu de volaille		
	3		Courgette farcie cuite à la tomate * PC	Y	Haché végétal BIO pois tournesol				Y	Pané moelleux au gouda	Y	Nuggets de maïs		
Accompagnement	1			Y	Printanière de légumes						Y	Haricots verts en persillade		
	2			Y	Riz arlequin						Y	Blé au beurre		
Laitages	1		Brie à la coupe		Yaourt BIO au sucre de canne					Petit nova BIO aromatisé		Cantafrais		
	2		Petit suisse nature		Edam à la coupe					Tomme noire à la coupe		Yaourt aromatisé		
	3		Fromage enveloppé		Fromage enveloppé					Fromage enveloppé		Carré ligueil à la coupe		
Desserts	1		Orange BIO		Bugnes					Pomme		Marmelade de pommes BIO aux fruits rouges		
	2		Poire		Oreillons d'abricots au sirop					Clémentine		Pêche au sirop		
	3		Mousse au chocolat		Kiwi					Donut nappé chocolat		Riz au lait		



Y Plat végétarien

FR Origine de nos viandes

FISH Plat sans viande

* Plat avec du porc

PC Plat complet



Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.