


 Plat végétarien

 Plat sans viande

 Origine de nos viandes

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



Menu "Self bio"




1 produit bio/jour

DU 14/10/2024 AU 18/10/2024

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.




Europe

lundi 14

-  1 Salade de coquillettes BIO à l'italienne
 2 Jambon* persillé
 3 Salade verte batavia



Océanie

mardi 15

-  Surimi mayonnaise
 Terrine de légumes
 Samoussa aux légumes



Asie

jeudi 17

-  Salade Chinoise
Nem au poulet
 Oeuf dur mayonnaise

Afrique

vendredi 18

-  Concombre façon Chlada
 Crêpe forestière
Pavé au poivre*


ENTRÉES




PLATS


Accompagnement


LAITAGES


DESSERTS



-  1 Tortilla galette catalane
 2 Saucisse de francfort*

-  Choux-fleur à la polonaise
 Lentilles BIO LOCAL

- 1 Coulommiers à la coupe
2 Fromage blanc
3 Fromage enveloppé



- 1 Fruit (selon arrivage)
2 Fruit 2 (selon arrivage)
3 Gauffre liégeoise



-  Beaufilet de colin aux crevettes
 Poulet créole

-  Jardinière de légumes
 Blé au beurre

- Rondelé nature BIO
Yaourt ETREZ nature sucré au lait entier
Pont l'évêque AOP à la coupe



- Île flottante
Ananas au sirop
Fruit (selon arrivage)



-  Roti de porc* aigre doux
 Emincé végétal BIO sauce crème curry

-  Riz
 Salsifis caramélisés à la sauce soja

- Velouté fruit
Carré ligueil à la coupe
Fromage enveloppé

- Compote de pommes maison au sirop de litchi
Crème dessert vanille
Tarte noix de coco

-  Tajine de poisson
 Boulette de boeuf à la marocaine

-  Semoule aux raisins
 Légumes à l'oriental

- Petit suisse nature
Saint-môret
Emmental à la coupe

- Fruit BIO (selon arrivage)
Fruit (selon arrivage)
Flan chocolat