

 Plat végétarien

 Plat sans viande

 Origine de nos viandes

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



Menu "Self bio"

1 produit bio/jour

DU 16/06/2025 AU 20/06/2025

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.

lundi 16

mardi 17

jeudi 19

vendredi 20



1

Pâté croute*



Salade douceur



Pastèque



Salade paysanne

2

 Crêpe au fromage



Radis beurre



Salade multifeuille



Chou-fleur sauce tartare

3

 Salade verte batavia

Terrine de campagne*



Terrine de poisson

Roulade de volaille



1

 Omelette à la provençale



Filet de lieu MSC à l'oseille



Moussaka de boeuf (PC)



Sauce carbonara*

2

 Poulet rôti au jus



Gardiane de boeuf



Moussaka végétarienne (PC)



Haché de cabillaud façon niçoise

3

  Paupiette de volaille au jus



1

 Brocolis à la crème



Pommes noisettes



Ratatouille



Coquillettes BIO au beurre

2

 Riz



 Poêlée mexicaine (h.rouge/poivron/tomate/maïs)



Flageolets



Julienne de légumes



1

Carré ligueil à la coupe

Petit suisse nature

Saint-Môret BIO

Fromage blanc

2

Bulgy aux fruits mixés

Vache qui rit BIO

Yaourt fermier local

Emmental à la coupe

3

Fromage enveloppé

Saint Nectaire à la coupe AOP

Tendre bleu à la coupe

Fromage enveloppé



1

Pomme BIO

Cocktail fruits exotiques

Donut au sucre

Cerise

2

Pêche

Compote de poires

Gâteau basque

Banane

3

Crêpe demi lune fourré au chocolat

Flan pâtissier

Nectarine

Tarte pépites chocolat

