

 Plat végétarien

 Origine de nos viandes

 Plat sans viande

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



Menu "Self bio"

1 produit bio/jour

DU 23/06/2025 AU 27/06/2025

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.

lundi 23

mardi 24

jeudi 26

vendredi 27



1

Rosette*



Tomate



Salade de perles aux 3 couleurs



Carottes rapées

2

 Samoussa aux légumes



Concombre tzatziki



Salade du berger



Mâche vinaigrette

ENTRÉES

3

 Champignons à la Grecque



Surimi mayonnaise



Melon

Jambon* persillé



1

 Dos colin doré au beurre



Tarte au fromage



Roti de porc* au pesto



Chili con carne

2

 Sauté de volaille sce estragon

Saucisse de strasbourg*



Boulettes végétariennes tomate mozzarella



Quenelle de brochet sce Nantua

PLATS

3

 Epinards béchamel

 Lentilles BIO LOCAL

 Courgettes Andalouse

 Riz BIO

 Semoule

 Jardinière de légumes

 Blé au beurre

 Haricots beurre

Accompagnement



1

Mimolette à la coupe

Petit suisse aux fruits

Petit louis tartine

Yaourt local circuit-court

2

Yaourt aromatisé

Cantafrais

Fromage blanc

Tomme blanche à la coupe

LAITAGES

3

Fromage enveloppé

Coulommiers à la coupe

Buchette mélange à la coupe

Fromage enveloppé



1

Nectarine BIO

Marmelade de pommes maison

Crème au chocolat maison (lait BIO)

Pêche plate

2

Oreillons d'abricots au sirop

Cocktails de fruits au sirop

Flan vanille

Mousse marron

DESSERTS

3

Liégeois vanille

Beignet à la framboise

Banane

Roulé chocobar