

 Plat végétarien

 Plat sans viande

 Origine de nos viandes

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



Menu "Self bio"

1 produit bio/jour

DU 30/06/2025 AU 04/07/2025

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.

Menu pique-nique

lundi 30

mardi 1

jeudi 3

vendredi 4



ENTRÉES 3

- 1  Salade de haricot vert au vinaigre de cidre
- 2  Betterave cuite vinaigrette
- 3 Pavé au poivre*

- 1  Radis beurre
- 2  Pastèque
- 3 Nem au poulet

- 1  Salade de cocos mimosa
- 2  Salade western
- 3  Courgettes rapées vinaigrette balsamique



PLATS 3

- 1  Emincé végétal BIO sauce crème curry
- 2  Boulettes de bœuf Stroganoff
- 3  Tortilla galette

- 1 Jambon grillé*
- 2  Acras de morue

- 1  Poisson meunière
- 2 Escalope viennoise
- 3  Tomate farcie*

- 1 Notre sandwich pain de mie jambon dinde/fromage frais
- 2  Notre sandwich pain de mie rilette surimi MSC/salade



Accompagnement

- 1  Semoule
- 2  Légumes à l'oriental

- 1  Petits pois BIO
- 2  Pommes rösties

- 1  Ratatouille
- 2  Riz

- 1  Chips sachet



LAITAGES 3

- 1 Croûlait BIO
- 2 Yaourt fermier local
- 3 Pont l'évêque AOP à la coupe

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

- 1 Brie à la coupe
- 2 Petit suisse nature
- 3 Fromage enveloppé

- 1 Yaourt à boire à la fraise
- 2 Emmental portion



DESSERTS 3

- 1 Fruit (selon arrivage)
- 2 Poire cuite à la cannelle
- 3 Crème dessert vanille

- 1 Ananas au sirop
- 2 Compote pommes pêches
- 3 Tarte aux pralines

- 1 Fruit BIO (selon arrivage)
- 2 Flan aux oeufs
- 3 Chausson aux pommes

- 1 Gourde de compote & biscuits fourrés chocolat

