

 Plat végétarien

 Origine de nos viandes

 Plat sans viande

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



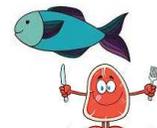
Menu "Self bio"

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	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	1  Emincé végétal BIO sauce crème curry 2  Boulettes de boeuf Stroganoff 3  Tortilla galette	1 Jambon grillé* 2  Acras de morue		1  Poisson meunière 2 Escalope viennoise 3  Tomate farcie*	1 Sandwich club au jambon* & 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	1 Croq'lait BIO 2 Yaourt local circuit-court 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	1 Pomme 2 Poire cuite à la cannelle 3 Crème dessert vanille	1 Ananas au sirop 2 Compote pommes pêches 3 Tarte aux pralines		1 Banane BIO 2 Flan aux oeufs 3 Chausson aux pommes	1 Gourde de compote & biscuits fourrés chocolat 