

 Plat végétarien

 Plat sans viande

 Origine de nos viandes

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



# Menu "Self bio"

1 produit bio/jour

DU 29/09/2025 AU 03/10/2025

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.

**lundi 29**

**mardi 30**

**jeudi 2**

**vendredi 3**



1

Roulade de volaille



Courgettes râpées



Carottes rapées



Salade d'endives à la parmentière

2



Oeuf dur mayonnaise



Salade florida



Chou rouge à la vinaigrette de framboises



Salade verte

**ENTRÉES 3**



Chou-fleur à la vinaigrette



Surimi mayonnaise



Acras de morue

Mortadelle\*



1



Roti de porc\* au pesto



Colombo de poulet



Galette végétale blé et oignons sauce tomate



Pépites colin 3 céréales



2



Crêpe au fromage



Filet de lieu MSC à la crème safranée



Sauce bolognaise



Escalope viennoise

**PLATS 3**

3



Ratatouille



Blé au beurre



Macaronis BIO



Gratin de potiron



Pommes rissolées



Purée de légumes



Haricots beurre



Riz

**Accompagnement**



1

Petit suisse nature

Croq'lait BIO

Buchette mélange à la coupe

Yaourt local circuit-court

2

Tomme blanche à la coupe

Edam à la coupe

Fromage blanc

Samos

**LAITAGES 3**



Fromage enveloppé

Yaourt panier fruits

Fromage enveloppé

Saint-Paulin à la coupe



1

Pomme BIO

Île flottante

Raisins

Moelleux aux pommes (oeuf BIO)

2

Kiwi

Mousse au chocolat

Banane

Tarte pépites chocolat

**DESSERTS 3**



Madeleine nature

Prune (sous réserve)

Novly au caramel

Poire

