



Plat végétarien



Plat sans viande



Origine de
nos viandes

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



Menu "Self bio"

1 produit bio/jour

DU 06/10/2025 AU 10/10/2025

Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec notre diététicienne.

lundi 6

mardi 7

jeudi 9

vendredi 10



1



Salade paysanne

2



Poireau cuit à la
vinaigrette

3

Friand à la viande*



Salade du puy à base de
lentilles BIO



Salade du berger



Ciselée d'iceberg



Coeur de laitue



Concombre au fromage
blanc



Terrine de légumes

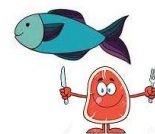


Salade festive



Carottes/céleris/choux
blanc rapé

Saucisson sec*



1



Sauté de porc*
Tandoori

2



Curry de pois chiches

3



Rosbeef à l'ancienne



Tarte saumon & ciboulette



Croque au fromage



Colin d'alaska
poêlé au beurre



Choucroute garnie*
(PC)



Cordon bleu végétal



Filet de hoki MSC lemon



Aiguillettes de poulet
à la crème



Roulé au fromage



Semoule BIO



Légumes à l'oriental



Courgettes Andalouse



Tortis



Choucroute et
pommes vapeur



Carottes



Brocolis à la
crème



Boullgour au beurre



1

Coulommiers à la
coupe

2

Crème de gruyère

3

Petit nova aromatisé

Carré Président

Yaourt local circuit-court

Pont l'évêque AOP
à la coupe

Saint Nectaire à
la coupe AOP

Petit suisse nature

Fromage enveloppé

Yaourt nature sucré BIO

Cantafrais

Carré ligueil à la
coupe



1

Liégeois au chocolat

2

Crème onctueuse
au caramel

3

Clémentine

Poires cuites au cassis

Compote pommes pêches

Tarte aux pommes

Kiwi BIO

Poire

Riz au lait

Gâteau basque

Eclair au chocolat

Ananas frais

