## **Menu Self BIO**

Du 17/11/2025 au 21/11/2025

1 Produit bio par jour

		LUNDI 45			MARRI 40	DDI 10 VEDCDEDI 10			IEUDI 00		VENDEDI O	
			LUNDI 17		MARDI 18		MERCREDI 19		JEUDI 20		VENDREDI 21	
Entrées	1		Terrine de campagne *	V	Carottes râpée			V	Velouté de potiron	V	Salade de perles aux 3 couleurs	
	2	V	Terrine de fondant aux 3 légumes	•	Mâche vinaigrette			V	Poireau cuit à la vinaigrette	V	Salade de boulgour	
	3	•	Betteraves rouges vinaigrette xérès		Acras de morue			•	Friand au fromage	•	Mélange tendre pousse	
Accompagnement Plats	1	0	Rosbeef marengo	<b>V</b>	Roulé au fromage				Jambon grillé **		Poisson pané	
	2	•	Boulettes végétariennes tomate mozzarella		Saucisse de Francfort *			V	Omelette sauce milanaise	0	Cordon bleu de volaille	
	3									0	Escalope de poulet aux olives	
	1	•	Gratin de brocolis à base de brocolis <b>BIO</b>	•	Lentilles BIO Local			<b>V</b>	Purée de pommes de terre	•	Haricots verts en persillade	
	2	•	Pommes rissolées	•	Fricassée de légumes			V	Chou-fleur	V	Polenta crémeuse	
Laitages	1		Tomme grise à la coupe		Fromage blanc				Vache qui rit		Rondelé nature BIO	
	2		Petit suisse nature		Mimolette à la coupe				Yaourt aromatisé		Munster à la coupe AOP	
	3		Fromage enveloppé		Fromage enveloppé				Coulommiers à la coupe		Yaourt panier fruits	
Desserts	1		Kiwi		Cocktails de fruits au sirop				Orange BIO		Nappé au caramel	
	2		Pomme		Compote de pommes et abricots				Poire		Mousse au chocolat	
	3		Crème dessert vanille		Tarte Bressane				Roulé chocobar		Banane	

















Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.