Menu SELF BIO

Du 05/01/2026 au 09/01/2026



				WEDGEDLOT		@: () . · ·		VENDDEDLOG		
			LUNDI 05		MARDI 06	MERCREDI 07		JEUDI 08		VENDREDI 09
Entrées	1		Nem au poulet		Mousson de canard		V	Céleris rémoulade	V	Salade verte
	2	•	Salade de haricots verts vinaigrette balsamique	•	Terrine de fondant aux 3 légumes		•	Avocat/mayonnaise	V	Salade d'endives vinaigrette
	3	•	Salade multifeuille	•	Betterave rouge vinaigrette persillée			Crêpe jambon emmental		Terrine de campagne *
Plats	1		Raviolis au bœuf sauce tomate		Jambon grillé*		0	Aiguillette de poulet à la crème		Brandade de poisson PC
	2	•	Cappelleti 5 fromages sauce	•	Pépites colin 3 céréales		V	Boulettes végétariennes tomate mozzarella	0	Hachis parmentier
	3		Courgette farcie cuite à la tomate **	•	Pané sarrasin/lentilles aux poireaux				•	Tarte saumon & ciboulette
Accompagnement	1			•	Chou-fleur à la crème		•	Carottes BIO	•	Purée de pommes de terre
	2			•	Pommes rissolées		•	Semoule	•	Haricots plats au beurre
Laitages	1		Edam à la coupe		Yaourt BIO au sucre de canne			Petit suisse nature		Pont l'évêque AOP à la coupe
	2		Petit nova aromatisé		Brebicrème			Buchette mélange à la coupe		Yaourt Local circuit court
	3		Fromage enveloppé		Coulommiers à la coupe			Fromage enveloppé		Fromage enveloppé
Desserts	1		Clémentine BIO		Cocktails de fruits au sirop			Galette des rois		Pommes BIO
	2		Kiwi		Compote de pêche			Nappé au caramel		Orange
	3		Eclair au chocolat		Liégeois vanille			Ananas frais		Donut nappé chocolat











Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.





