






















Menu Self bio

Du 07/09/2026 au 11/09/2026

		LUNDI 07	MARDI 08	MERCREDI 09	JEUDI 10	VENREDI 11
Entrées	1	 Carottes rapées	 Salade de lentilles (lentilles BIO LOCAL)		 Salade verte	Cervelas*
	2	 Concombre, maïs, tomate vinaigrette	 Salade espagnole		 Chou blanc à la vinaigrette	 Nem aux légumes
	3	 Salade de blé	 Courgettes râpées vinaigrette		 Acras de morue	 Radis beurre
	4		 Courgettes râpées			
Plats	1	 Tajine de poulet	 Croziflette aux épinards (PC)		 Hachis parmentier (PC)	 Filet de lieu MSC et sa sce citron
	2	 Filet de Colin d'Alaska MSC meunière	 Saucisse* de Toulouse Régionale		 Gratin de perles aux céréales et courgettes(PC)	Palette de porc* à la diable
	3				 Poisson pané	 Végétal façon meunière
Accompagnement	1	 Pommes de terre vapeur persillées	 Brocolis à la crème		 Purée de pommes de terre	 Ratatouille
	2	 Haricots beurre au citron	 Riz		 Carottes à la crème	 Flageolets
Laitages	1	Petit moulé	Cantal à la coupe AOP		Chanteneige BIO	Petit nova BIO aromatisé
	2	Petit suisse nature	Velouté fruit		Fromage blanc nature	Saint Nectaire à la coupe AOP
	3		Fromage enveloppé		Coeur de bleu	Fromage enveloppé
Desserts	1	Crème dessert vanille	Banane		Pêche cuite à la gelée de groseille	Raisins
	2	Liégeois au chocolat	Prune (sous réserve)		Compote de pommes et de fraises	Poire
	3	Pomme	Beignet à la framboise		Compote pomme fraise	Biscuit de savoie
	4				Flan chocolat	

 Plat végétarien
  Origine de nos viandes
  Plat sans viande
 * Plat avec du porc
  Plat complet

 Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.