

Menu Self bio

Du 23/11/2026 au 27/11/2026

		LUNDI 23		MARDI 24		MERCREDI 25		JEUDI 26		VENDREDI 27	
Entrées	1		Roulade de volaille	✓	Chou rouge à la vinaigrette de framboises			✓	Salade coleslaw	✓	Salade de perles aux 3 couleurs
	2	✓	Samoussa aux légumes	✓	Salade verte			✓	Surimi mayonnaise		Salade piémontaise*
	3	✓	Champignons à la Grecque		Pâté de campagne*				Mortadelle*	✓	Carottes rapées à la vinaigrette asperge
	4	✓	Potage de légumes printanier	✓	Velouté de potiron			✓	Velouté du potager	✓	Velouté de carottes
Plats	1	🇫🇷	Sauté de porc* Tandoori Éleveurs de la Chevillotte	✓	Curry de pois chiches (pois chiches BIO)			🇫🇷	Rôti de dinde sauce gravy	✓	Pépites colin 3 céréales
	2	✓	Omelette à la provençale	✓	Quenelle de carpe sauce Nantua			✓	Boulettes végétariennes tomate mozzarella	🇫🇷	Longe de porc* sauce poivrade
	3	✓	Crousti fromage	🇫🇷	Haché de poulet rôti sauce basquaise			✓	Tarte aux poireaux		Longe de porc* sauce poivrade
	4									✓	Crispy tenders au blé
Accompagnement	1	✓	Printanière de légumes	✓	Riz			✓	Purée de pomme de terre aux patates douces	✓	Haricots beurre persillés
	2	✓	Pennes	✓	Epinards béchamel			✓	Gratin de potiron	✓	Flageolets
Laitages	1		Petit nova BIO aromatisé		Cantal AOP				Yaourt local ETREZ		Carré ligueil à la coupe
	2		Saint Nectaire à la coupe AOP		Frulos				Crème de gruyère		Fromage blanc nature
	3		Fromage enveloppé		Fromage enveloppé				Coulommiers à la coupe		Fromage enveloppé
Desserts	1		Cocktail de fruits au sirop		Clémentine				Gâteau au pain d'épice & sirop d'érable(œufs BIO)		Kaki
	2		Compote pomme/abricot		Pomme				Riz au lait		Banane BIO
	3		Compote de pommes et abricots		Roulé chocobar				Orange		Crème dessert chocolat
	4		Flan saveur vanille								



Plat végétarien



Origine de nos viandes



Plat sans viande



Plat avec du porc



Plat complet

