


 Plat végétarien

 Plat sans viande

 Origine de nos viandes

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



Menu "Self bio"

1 produit bio/jour

DU 08/04/2024 AU 12/04/2024

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.

lundi 8

mardi 9

jeudi 11

vendredi 12



1

Pâté de campagne*



Salade multi-feuille



Taboulé



Salade coleslaw

2

 Nem aux légumes



Radis beurre



Salade de perles aux 3 couleurs



Mixte de crudités vinaigrette

ENTRÉES 3

 Demi pamplemousse

Crêpe jambon* emmental



Terrine de légumes

Saucisson sec*



1

 Poisson doré au beurre



Blanquette de volaille



Omelette basquaise



Steack haché sauce barbecue



2

 Longe de porc* à la Dijonnaise



Quenelle nature sce Aurore



Emincé de dinde tomate et basilic



Haché de saumon à l'aneth

PLATS 3

 Gratin de brocolis



Riz BIO



Petit pois



Pommes noisettes

 Farfalles



Julienne de légumes



Boullgour au beurre



Chou-fleur

Accompagnement



1

Fromage blanc

Tomme grise à la coupe

Vache picon

Petit suisse aromatisé

2

Mimolette à la coupe

Petit moulé

Frulos

Gouda à la coupe

LAITAGES 3

Fromage enveloppé

Petit suisse sucré

Saint Nectaire à la coupe AOP

Fromage enveloppé



1

Fruit BIO (selon arrivage)

Nappé au caramel

Compote de pommes BIO maison à la vanille

Chocnut's cake maison (oeufs BIO)

2

Fruit (selon arrivage)

Crème dessert vanille

Cocktails de fruits au sirop



Pour tous les anniversaires du mois

DESSERTS 3

Crêpe demi lune fourré au chocolat

Fruit (selon arrivage)

Mousse au chocolat