



Plat végétarien



Origine de nos viandes



Plat sans viande

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



Menu "Self bio"

1 produit bio/jour

DU 29/04/2024 AU 03/05/2024

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.

lundi 29

mardi 30

jeudi 2

vendredi 3



1

Macédoine de légumes



Salade de cocos mimosa



Salade verte



Salade fraîcheur

2

Salade de haricot vert au vinaigre de cidre



Taboulé



Pomelos



Radis beurre

ENTRÉES 3

Cervelas*

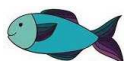


Concombres sauce kebab

Pâté de campagne*



Crêpe au fromage



1

Ravioli oriental BIO sauce tomate(PC)



Poisson doré au beurre



Steak haché sauce andalouse



Sauté de volaille créole

2

Lasagne à la bolognaise (PC)



Rôti de dinde au jus



Aiguillettes végétales BIO sauce tomate



Haché de cabillaud à l'oseille

PLATS 3



Accompagnement

Salsifis au coulis de tomate



Jeunes carottes



Pommes noisettes



Petit pois



Riz BIO



Brocolis



Boullgour au beurre



LAITAGES 3

Yaourt aromatisé

Edam à la coupe

Carré ligueil à la coupe

Petit suisse aux fruits

2

Cantal à la coupe AOP

Mini cabrette

Yaourt nature fermier Désiris

Cantadou

Fromage enveloppé

Petit suisse sucré

Fromage enveloppé

Bûche de chèvre à la coupe



DESSERTS 3

Compote de pommes maison

Liégeois vanille

Fruit (selon arrivage)

Gâteau chocolat et poires base oeufs BIO

2

Cocktail fruits exotiques

Mousse au chocolat

Fruit 2 (selon arrivage)

Beignet aux pommes

Eclair à la vanille

Fruit (selon arrivage)

Crème onctueuse au caramel

Fruit (selon arrivage)

