


 Plat végétarien

 Plat sans viande

 Origine de nos viandes

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



# Menu "Self bio"

1 produit bio/jour

DU 20/05/2024 AU 24/05/2024

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.




**lundi 20**



**mardi 21**




**jeudi 23**

**vendredi 24**



  
1  
2  
**ENTRÉES 3**




 Salade du berger  
 Salade de boulgour  
 Salade verte batavia



 Salade nantaise  
 Courgettes râpées vinaigrette balsamique  
Roulade de volaille

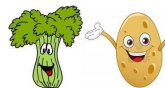
 Pastèque  
 Concombre, maïs, tomate vinaigrette  
 Nem aux légumes

  
1  
2  
**PLATS 3**



 Longe de porc\* au jus  
 Oeufs à la crème



 Sauce veggio bolo à l'égréné végétal BIO  
 Sauce bolognaise  
 Colin d'alaska poêlé au beurre



 Poisson meunière  
 Rôti de dinde sauce gravy

  
**Accompagnement**

Jour férié

 Epinards béchamel à base de lait BIO  
 Riz

 Coquillettes  
 Blettes persillées

 Carottes  
 Flageolets

  
1  
2  
**LAITAGES 3**

Camembert à la coupe  
Fraidou  
Yaourt brassé aux fruits

Yaourt ETREZ nature sucré au lait entier  
Emmental à la coupe  
Fromage enveloppé

Petit louis tartine  
Petit suisse aux fruits  
Pont l'évêque AOP à la coupe

  
1  
2  
**DESSERTS 3**

Crème dessert chocolat  
Novly au caramel  
Fruit (selon arrivage)

Fruit (selon arrivage)  
Fruit 2 (selon arrivage)  
Liégeois vanille

Biscuit de savoie à base d'oeufs BIO  
Beignet au chocolat  
Fruit (selon arrivage)