

MENUS DU 23/09/2024 AU 27/09/2024

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	Lundi 23/09/2024	Mardi 24/09/2024	Mercredi 25/09/2024	Jeudi 26/09/2024	Vendredi 27/09/2024
Entrée	Samoussa aux légumes	Tomate		Salade verte BIO	Salade Chinoise
Plat	Sauté de porc* façon colombo Rigolo au fromage	Cordon bleu de volaille Nugget's de maïs		Boulette de boeuf façon carbonade Boulettes végétariennes tomate mozzarella	Chipolatas* Haché de saumon à l'aneth
Accompagnement	Printanière de légumes	Lentilles BIO LOCAL		Purée de pomme de terre	Courgettes à la niçoise
Laitage	Petit suisse nature	Kiri		Fromage blanc	Camembert à la coupe
Dessert	Pomme bio	Mousse au caramel beurre salé maison		Compote pomme/banane	Muffin aux pépites de chocolat (oeufs BIO)

* = Plat avec du porc

MENUS DU 30/09/2024 AU 04/10/2024

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	Lundi 30/09/2024	Mardi 01/10/2024	Mercredi 02/10/2024	Jeudi 03/10/2024	Vendredi 04/10/2024
Entrée	Salade de haricot vert et oeufs durs	Taboulé à base de semoule BIO		Céleris rémoulade	Salade multifeuille
Plat	Quenelle de brochet sce Nantua	Cervelas chaud* Crêpe au fromage		Crozets au jambon* (PC) Croziflette aux épinards (PC)	Nugget's de poulet Pané sarrasin/lentilles aux poireaux
Accompagnement	Riz BIO	Petit pois			Purée de carottes
Laitage	Emmental à la coupe	Yaourt ETREZ nature sucré au lait entier		Pont l'évêque AOP à la coupe	Petit suisse aux fruits
Dessert	Raisin blanc	Abricots cuits à la gelée de groseille		Banane BIO	Moelleux pomme/cannelle aux oeufs BIO

* = Plat avec du porc

MENUS DU 07/10/2024 AU 11/10/2024

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	Lundi 07/10/2024	Mardi 08/10/2024	Mercredi 09/10/2024	Jeudi 10/10/2024	Vendredi 11/10/2024
Entrée	Betteraves cuites BIO à la vinaigrette	Salade de lentilles BIO LOCAL		Salade verte	Carottes rapées
Plat	Emincé de dinde tomate et basilic Nugget's de blé	Tarte au fromage Croque monsieur*		Tartiflette*(PC) Gratin Savoyard (PC)	Aiguillettes de poulet à la bressanne Boulettes végétariennes tomate mozzarella
Accompagnement	Polenta crémeuse	Haricots verts en persillade			Brocolis à la crème
Laitage	Edam à la coupe	Fromage blanc		Tomme noire à la coupe	Carré Président
Dessert	Liégeois vanille	Clémentine		Pomme bio	Gâteau maison au caramel (oeufs BIO)

* = Plat avec du porc

MENUS DU 14/10/2024 AU 18/10/2024

Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec une diététicienne.

	Lundi 14/10/2024	Mardi 15/10/2024	Mercredi 16/10/2024	Jeudi 17/10/2024	Vendredi 18/10/2024
Entrée	Salade de coquillettes BIO à l'italienne	Surimi mayonnaise		Salade Chinoise	Concombre façon Chlada
Plat	Tortilla galette catalane Saucisse de francfort*	Beaufilet de colin aux crevettes		Roti de porc* aigre doux Emincé végétal BIO sauce crème curry	Tajine de poisson Boulette de boeuf à la marocaine
Accompagnement	Choux-fleur à la polonaise	Jardinière de légumes		Riz	Semoule aux raisins
Laitage	Coulommiers à la coupe	Rondelé nature BIO		Velouté fruix	Petit suisse nature
Dessert	Kiwi	Île flottante		Compote de pommes maison au sirop de litchi	Banane BIO

* = Plat avec du porc