

MENUS DU 04/11/2024 AU 08/11/2024

Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec une diététicienne.

	Lundi 04/11/2024	Mardi 05/11/2024	Mercredi 06/11/2024	Jeudi 07/11/2024	Vendredi 08/11/2024
Entrée	Salade haricots BIO verts vinaigrette mimosa	Céleris rémoulade		Salade verte BIO	Salade Chinoise
Plat	Gratin de coquillettes au poisson MSC (PC)	Croque au fromage		Pané blé emmental épinards & garniture choucroute(PC) Choucroute garnie* (PC)	Poulet aux champignons Tarte aux légumes
Accompagnement		Carottes BIO			Petit pois
Laitage	Yaourt ETREZ nature sucré au lait entier	Mimolette à la coupe		Vache qui rit	Fromage blanc
Dessert	Pomme	Liégeois au chocolat		Salade de fruits crus et cuits	Gâteau au pain d'épice & sirop d'érable(oeufs BIO)

* = Plat avec du porc

MENUS DU 11/11/2024 AU 15/11/2024

Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec une diététicienne.

	Lundi 11/11/2024	Mardi 12/11/2024	Mercredi 13/11/2024	Jeudi 14/11/2024	Vendredi 15/11/2024
Entrée		Mousson de canard Terrine de légumes		Soupe de légumes	Carottes rapées BIO à la vinaigrette
Plat		Boeuf bourguignon Poisson meunière		Couscous à l'émincé végétal BIO Emincé de dinde au paprika	Rôti de porc* sauce charcutière Nem aux légumes
Accompagnement					
Laitage		Petit suisse nature		Pont l'évêque AOP à la coupe	Yaourt nature fermier Désiris
Dessert		Compote de pommes BIO maison à la vanille		Orange bio	Beignet au chocolat

* = Plat avec du porc

MENUS DU 18/11/2024 AU 22/11/2024

Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec une diététicienne.

	Lundi 18/11/2024	Mardi 19/11/2024	Mercredi 20/11/2024	Jeudi 21/11/2024	Vendredi 22/11/2024
Entrée	Betterave cuite vinaigrette	Mortadelle* Crêpe au fromage		Coeur de laitue	Salade de perles aux 3 couleurs
Plat	Sauce bolognaise Palet de légumes	Sauté de poulet à la crème Omelette à la provençale		Jambon blanc* Boulettes végétariennes tomate mozzarella	Pépites colin 3 céréales Cordon bleu de volaille
Accompagnement					
Laitage	Emmental à la coupe	Fromage blanc		Petit suisse aux fruits	Croq'lait BIO
Dessert	Kaki AOP	Cocktails de fruits au sirop		Banane BIO	Mousse au chocolat

* = Plat avec du porc

MENUS DU 25/11/2024 AU 29/11/2024

Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec une diététicienne.

	Lundi 25/11/2024	Mardi 26/11/2024	Mercredi 27/11/2024	Jeudi 28/11/2024	Vendredi 29/11/2024
Entrée	Brocolis sauce aïoli	Salade d'endives à la parmentière		Velouté du potager	Salade verte
Plat	Steak haché sauce andalouse Emincé végétal BIO sauce crème curry	Tarte au fromage Quiche lorraine*		Longe de porc* au jus Nugget's de blé	Quenelle de brochet sce Nantua
Accompagnement					
Laitage	Petit suisse nature	Vache qui rit BIO		Edam à la coupe	Yaourt nature fermier Désiris
Dessert	Clémentine	Crème dessert vanille		Kiwi bio	Biscuit de savoie à base d'oeufs BIO

* = Plat avec du porc