

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	Jedi 07/11/2024	Vendredi 08/11/2024
Entrée	Salade haricots BIO verts vinaigrette mimosa	Céleris rémoulade			
Plat	Gratin de coquillettes au poisson MSC (PC) Lasagne à la bolognaise (PC)	Croque au fromage		Pané blé emmental épinards & garniture choucroute(PC) Choucroute garnie* (PC)	Poulet aux champignons Haché de cabillaud basquaise
Accompagnement		Carottes BIO		Salade verte BIO	Petit pois Riz
Laitage	Yaourt ETREZ nature sucré au lait entier	Mimolette à la coupe		Vache qui rit	Fromage blanc
Dessert	Fruit (selon arrivage)	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	Jedi 14/11/2024	Vendredi 15/11/2024
Entrée		Mousson de canard Terrine de légumes			
Plat		Poisson meunière		Couscous à l'émincé végétal BIO Emincé de dinde au paprika	Beaufilet de colin au beurre blanc Rôti de porc* sauce charcutière
Accompagnement		Haricots verts en persillade		Semoule Légumes à l'oriental	Purée de potiron Pommes rösties
Laitage		Petit suisse nature		Pont l'évêque AOP à la coupe	Yaourt nature sucré BIO
Dessert		Compote de pommes BIO maison à la vanille		Fruit BIO (selon arrivage)	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	Jedi 21/11/2024	Vendredi 22/11/2024
Entrée	Betterave cuite vinaigrette	Crêpe au fromage			
Plat	Sauce bolognaise Haché de saumon milanaise	Sauté de poulet à la crème Omelette à la provençale		Jambon blanc* Boulettes végétariennes tomate mozzarella	Répites colin 3 céréales
Accompagnement	Macaronis BIO	Printanière de légumes aux carottes BIO		Purée de pomme de terre Poêlée mexicaine (h.rouge/ poivron/tomate/mais)	Epinards béchamel Semoule
Laitage	Emmental à la coupe	Fromage blanc		Petit suisse aux fruits	Croq'Yait BIO
Dessert	Fruit (selon arrivage)	Cocktails de fruits au sirop		Fruit BIO (selon arrivage)	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	Jedi 28/11/2024	Vendredi 29/11/2024
Entrée	Brocolis sauce aioli	Salade d'endives à la parmentière			
Plat	Steak haché sauce andalouse Emincé végétal BIO sauce crème curry	Tarte au fromage		Longe de porc* au jus Nugget's de blé	Quenelle de brochet sce Nantua
Accompagnement	Ebly au beurre	Petit pois		Chou-fleur mozzarella Potato Wedges	Riz Haricots beurre
Laitage	Petit suisse nature	Vache qui rit BIO		Edam à la coupe	Yaourt nature fermier Désiris
Dessert	Fruit (selon arrivage)	Crème dessert vanille		Fruit BIO (selon arrivage)	Biscuit de savoie à base d'oeufs BIO

* = Plat avec du porc