

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	Samoussa aux légumes	Salade verte BIO	Salade Chinoise
Plat	Lasagne à la bolognaise (PC)	Croque au fromage	Rôti de dinde au jus	Pané blé emmental épinards & garniture choucroute(PC)	Poulet aux champignons
Accompagnement		Carottes BIO	Epinards béchamel		Petit pois
Laitage	Yaourt ETREZ nature sucré au lait entier	Mimolette à la coupe	Saint Nectaire à la coupe AOP	Vache qui rit	Fromage blanc
Dessert	Pomme	Liégeois au chocolat	Banane BIO	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	Salade multifeuille	Soupe de légumes	Carottes rapées BIO à la vinaigrette
Plat		Boeuf bourguignon	Paëlla au poulet et fruits de mer	Couscous à l'émincé végétal BIO	Beaufilet de colin au beurre blanc
Accompagnement		Haricots verts en persillade	Riz BIO jaune	Semoule	Purée de potiron
Laitage		Petit suisse nature	Tomme catalane à la coupe AOP	Pont l'évêque AOP à la coupe	Yaourt nature fermier Désiris
Dessert		Compote de pommes BIO maison à la vanille	Gâteau basque	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	Crêpe au fromage	Céleris sauce ravigote	Coeur de laitue	Salade de perles aux 3 couleurs
Plat	Haché de saumon milanaise	Sauté de poulet à la crème	Rigolo au fromage	Boulettes végétariennes tomate mozzarella	Cordon bleu de volaille
Accompagnement	Macaronis BIO	Printanière de légumes aux carottes BIO	Gratin de brocolis	Purée de pomme de terre	Epinards béchamel
Laitage	Emmental à la coupe	Fromage blanc	Yaourt ETREZ nature sucré au lait entier	Petit suisse aux fruits	Croq'lait BIO
Dessert	Pomme	Cocktails de fruits au sirop	Gâteau Normand (oeufs BIO)	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	Carottes rapées	Velouté du potager	Salade verte
Plat	Steak haché sauce andalouse	Tarte au fromage	Boulettes de boeuf sauce salsa	Nugget's de blé	Quenelle de brochet sce Nantua
Accompagnement	Ebly au beurre	Petit pois	Farfalles	Chou-fleur mozzarella	Riz
Laitage	Petit suisse nature	Vache qui rit BIO	Kiri	Edam à la coupe	Yaourt nature fermier Désiris
Dessert	Clémentine	Crème dessert vanille	Compote de pommes BIO maison	Kiwi bio	Biscuit de savoie à base d'oeufs BIO

* = Plat avec du porc

MENUS DU 02/12/2024 AU 06/12/2024

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	Lundi 02/12/2024	Mardi 03/12/2024	Mercredi 04/12/2024	Jeudi 05/12/2024	Vendredi 06/12/2024
Entrée	Macédoine de légumes	Oeuf dur mayonnaise	Salade de riz BIO	Salade coleslaw	Ciselée d'iceberg
Plat	Blanquette de poisson MSC	Crêpe au fromage	Nugget's de poulet	Hachis parmentier (PC)	Poisson doré au beurre
Accompagnement	Coquillettes	Carottes BIO	Haricots verts en persillade		Brocolis à la crème
Laitage	Gouda à la coupe	Petit louis tartine	Fromage blanc	Brie à la coupe	Velouté fruits
Dessert	Fruit BIO (selon arrivage)	Compote de pommes et abricots	Fruit (selon arrivage)	Nappé au caramel	Gâteau chocolat et poires base oeufs BIO

* = Plat avec du porc

MENUS DU 09/12/2024 AU 13/12/2024

Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec une diététicienne.

	Lundi 09/12/2024	Mardi 10/12/2024	Mercredi 11/12/2024	Jeudi 12/12/2024	Vendredi 13/12/2024
Entrée	Salade haricots verts vinaigrette balsamique	Salade de pomme de terre	Salade verte	Carottes râpées et maïs	Chou blanc à la vinaigrette
Plat	Roulé au fromage	Escalope viennoise	Tajine de poisson	Chili con carne	Haché de cabillaud à l'oseille
Accompagnement	Lentilles BIO LOCAL	Printanière de légumes aux carottes BIO	Semoule	Riz	Purée de courges
Laitage	Tomme grise à la coupe	Fromage blanc	Cantafrais	Buchette mélange à la coupe	Petit nova aromatisé
Dessert	Fruit (selon arrivage)	Pomme cuite à la gelée de groseille	Flan au chocolat maison à base de lait BIO	Fruit BIO (selon arrivage)	Gâteau au yaourt maison à base d'oeufs BIO

* = Plat avec du porc

MENUS DU 16/12/2024 AU 20/12/2024

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	Lundi 16/12/2024	Mardi 17/12/2024	Mercredi 18/12/2024	Jeudi 19/12/2024	Vendredi 20/12/2024
Entrée	Soupe paysanne	Taboulé à base de semoule BIO	Rillettes maison de petits légumes à la provençale	Salade multifeuille	Mousson de canard
Plat	Sauce italienne à l'égréné végétal BIO	Colin façon fisch & chips	Quenelle nature à la crème de morilles	Nugget's de maïs	Aiguillettes de poulet sauce suprême
Accompagnement	Torsades	Chou fleur à la mimolette	Riz sauvage à base de riz BIO	Petit pois	Pommes dauphines
Laitage	Coulommiers à la coupe	Rondelé nature	Yaourt ETREZ nature sucré au lait entier	Vache picon	Yaourt BIO à la vanille
Dessert	Fruit (selon arrivage)	Compote de pommes et de fraises	Bûchette pâtissière au chocolat & papillottes	Fruit BIO (selon arrivage)	Bûchette pâtissière au chocolat & papillottes

* = Plat avec du porc