



## MENUS DU 06/11/2023 AU 10/11/2023

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	Lundi 06/11/2023	Mardi 07/11/2023	Mercredi 08/11/2023	Jeudi 09/11/2023	Vendredi 10/11/2023
Entrée	Salade de lentilles BIO LOCAL	Coeur de laitue		Nem au poulet	Carottes rapées
Plat	Poulet à la crème	Sauce italienne à l'égréné végétal BIO		Jambon grillé*	Quenelle de brochet see Nantua
Accompagnement	Haricots verts en persillade	Coquillettes		Epinards béchamel	Riz
Laitage	Velouté fruit	Fraidou		Gouda à la coupe	Fromage blanc
Dessert	Fruit (selon arrivage)	Salade de fruits crus et cuits		Fruit BIO (selon arrivage)	Biscuit de savoie à base d'oeufs BIO

\* = Plat avec du porc



## MENUS DU 13/11/2023 AU 17/11/2023

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	Lundi 13/11/2023	Mardi 14/11/2023	Mercredi 15/11/2023	Jeudi 16/11/2023	Vendredi 17/11/2023
Entrée	Poireaux vinaigrette au citron	Choux rouge maïs		Salade bretonne	Achard de légumes
Plat	Emincé végétal BIO sauce tomate	Croque monsieur*		Hachis parmentier (PC)	Poisson meunière
Accompagnement	Blé BIO au beurre	Carottes BIO			Petit pois
Laitage	Edam à la coupe	Mimolette à la coupe		Yaourt ETREZ nature sucré au lait entier	Chanteneige
Dessert	Fruit (selon arrivage)	Mousse au chocolat maison (lait BIO)		Fruit BIO (selon arrivage)	Moëlleux poires/cannelle à base d'oeufs BIO

\* = Plat avec du porc



## MENUS DU 20/11/2023 AU 24/11/2023

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	Lundi 20/11/2023	Mardi 21/11/2023	Mercredi 22/11/2023	Jeudi 23/11/2023	Vendredi 24/11/2023
Entrée	Taboulé à base de semoule BIO	Salade multi-feuille		Salade coleslaw	Crêpe au fromage
Plat	Sauté de volaille forestière	Crozets à la courge(PC)		Rôti de dinde sauce gravy	Haché de cabillaud façon niçoise
Accompagnement	Haricots beurre			Pommes noisettes	Fricassée de légumes
Laitage	Saint Nectaire à la coupe AOP	Rondelé nature		Petit suisse aux fruits	Camembert à la coupe
Dessert	Crème dessert vanille	Fruit BIO (selon arrivage)		Gâteau au pain d'épice & sirop d'érable(oeufs BIO)	Marmelade de myrtilles maison (pommes BIO)

\* = Plat avec du porc



## MENUS DU 27/11/2023 AU 01/12/2023

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	Lundi 27/11/2023	Mardi 28/11/2023	Mercredi 29/11/2023	Jeudi 30/11/2023	Vendredi 01/12/2023
Entrée	Betteraves rouges et maïs vinaigrette	Salade de perles aux 3 couleurs		Salade verte	Céleris sauce mousseline
Plat	Couscous à l'émincé végétal BIO	Quiche lorraine*		Chili con carne	Pépites colin 3 céréales
Accompagnement	Semoule BIO	Chou fleur mimolette à base de lait BIO		Riz	Jardinière de légumes
Laitage	Buchette mélange à la coupe	Fromage blanc		Yaourt aromatisé	Cantafrais
Dessert	Fruit (selon arrivage)	Bigarreaux au sirop		Fruit BIO (selon arrivage)	Mousse maison au caramel beurre salé(lait BIO)

\* = Plat avec du porc