



MENUS DU 08/11/2021 AU 12/11/2021

Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec une diététicienne.

	Lundi 08/11/2021	Mardi 09/11/2021	Mercredi 10/11/2021	Jeudi 11/11/2021	Vendredi 12/11/2021
Entrée					
Plat	Lasagne à la bolognaise (plat complet) Raviolis au fromage sauce ricotta (plat complet)	Omelette au fromage			Roulé au fromage (circuit-court)
Accompagnement	Salade verte batavia (circuit-court)	Epinards bio Frites			Haricot beurre Jardinière de légumes (circuit-court)
Laitage	Petit suisse aromatisé	Yaourt nature			Fondu carré président
Dessert	Pomme (circuit-court) bio	Tarte bressane (circuit-court)			Banane bio

* = Plat avec du porc



MENUS DU 15/11/2021 AU 19/11/2021

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	Lundi 15/11/2021	Mardi 16/11/2021	Mercredi 17/11/2021	Jeudi 18/11/2021	Vendredi 19/11/2021
Entrée					
Plat	Rosbeef à l'ancienne Paupiette de saumon	Pané blé emmental et épinards		Quenelle nature sauce tomate(circuit-court)	Sauté de porc* Tandoori(cir-court) Curry de poisson aux crevettes(c-court)
Accompagnement	Carottes Flageolets	Gratin dauphinois (circuit-court) bio		Riz bio Haricots verts en persillade	Brocolis à la sauce soja Nouilles
Laitage	Petit moulé	Yaourt panier fruits Yoplait		Danone aromatisé	Yaourt au sucre de canne bio
Dessert	Poire	Ananas au sirop		Banane	Gâteau à la noix de coco

* = Plat avec du porc



MENUS DU 22/11/2021 AU 26/11/2021

Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec une diététicienne.

	Lundi 22/11/2021	Mardi 23/11/2021	Mercredi 24/11/2021	Jeudi 25/11/2021	Vendredi 26/11/2021
Entrée					
Plat	Beaufilet de colin façon Niçoise(c-c) Sauté de porc* aux olives(circuit-court)	Nugget's de blé (circuit-court)		Filet de dinde roti au jus(circuit-court) Blanquette de poisson MSC aux poireaux(circ-court)	Croziflette provençale au pesto(plat complet)
Accompagnement	Pommes noisettes Epinards	Lentilles Salsifis au coulis de tomate		Haricots verts en persillade Riz bio	Salade verte batavia (circuit-court)
Laitage	Croc'lait président	Camembert à la coupe bio		Petit suisse nature	Carré frais bio
Dessert	Coupelle compote de pomme	Roulé chocobar (circuit-court)		Banane	Mousse au chocolat

* = Plat avec du porc



MENUS DU 29/11/2021 AU 03/12/2021

Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec une diététicienne.

	Lundi 29/11/2021	Mardi 30/11/2021	Mercredi 01/12/2021	Jeudi 02/12/2021	Vendredi 03/12/2021
Entrée	Ciselée d'iceberg (circuit-court)				
Plat	Tartiflette*(plat complet) (circuit-court) Tartiflette reblochon et oignons(plat complet)	Cordon bleu de volaille(circuit-court) Poisson pané (circuit-court)		Quenelle au beaufort sauce crème(circuit-court)	Blanquette de la mer (MSC) (circuit-court) Boulette de boeuf à l'andalouse
Accompagnement		Carottes à la Normande Petits pois au jus		Epinards Coquillettes bio	Riz bio Haricot beurre
Laitage	Six de savoie	Petit nova aromatisé		Petit louis tartine	Saint-Marcellin IGP à la coupe
Dessert	Biscuit de savoie	Pomme (circuit-court) bio		Clémentine	Maestro au chocolat

* = Plat avec du porc