MENUS DU 30/11/2026 AU 04/12/2026

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	Lundi 30/11/2026	Mardi 01/12/2026	Mercredi 02/12/2026	Jeudi 03/12/2026	Vendredi 04/12/2026
Entrée	Crêpe au fromage	Betteraves cuites vinaigret.(betteraves BIO)		Chou blanc à la vinaigrette	Salade d'endives vinaigrette
Plat	●Colombo de poulet Mini falafels	Crispy veggies BIO		●Crozets au jambon* (Plat Complet) Crozets à la courge (Plat Complet)	Filet de lieu MSC forestière
Accompagnement	Carottes	Lentilles BIO LOCAL			Petit pois
Laitage	Yaourt BIO au sucre de canne	Rondelé nature BIO		Croq'lait BIO	Tomme fermière locale
Dessert	Clémentine	Compote de pommes maison à la vanille (pommes BIO)		Novly au caramel	Muffin aux pépites de chocolat (oeufs BIO)

** = Plat avec du porc (PC)=Plat complet*

MENUS DU 07/12/2026 AU 11/12/2026

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	Lundi 07/12/2026	Mardi 08/12/2026	Mercredi 09/12/2026	Jeudi 10/12/2026	Vendredi 11/12/2026
Entrée	Taboulé (semoule BIO)	Salade verte BIO		Carottes rapées BIO vinaigrette balsamique	Samoussa aux légumes
Plat	●Poulet rôti au jus Cordon bleu végétal	Quenelle nature BIO sauce Aurore		Croque au fromage & garniture choucroute (PC) ●Choucroute garnie* (Plat Complet)	Filet de hoki MSC sauce bonne femme
Accompagnement	Purée de légumes	Riz BIO			Epinards béchamel
Laitage	Fromage blanc	Chanteneige BIO		Fraidou	Brie à la coupe
Dessert	Poire	Crème dessert vanille BIO		Compote pomme/framboise	Clémentine BIO

** = Plat avec du porc (PC)=Plat complet*

MENUS DU 14/12/2026 AU 18/12/2026

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	Lundi 14/12/2026	Mardi 15/12/2026	Mercredi 16/12/2026	Jeudi 17/12/2026	Vendredi 18/12/2026
Entrée	Salade de riz (riz BIO)	Salade tendre pousse		Salade verte BIO	●Mousson de canard Terrine de potiron & légumes anciens
Plat	Boulettes végétariennes tomate mozzarella ●Jambon grillé* sauce Madère	●Sauté de veau à la Dijonnaise Nugget's veggies		Haricots rouges BIO à la mexicaine	●Fricassée de dinde à la crème de marrons Filet de dorade sébaste au beurre blanc
Accompagnement	Haricots verts en persillade	Jardinière de légumes		Semoule BIO	Pommes dauphines
Laitage	Petit nova aromatisé	Gouda à la coupe		Rondelé nature BIO	Saint-Marcellin IGP à la coupe
Dessert	Clémentine	Orange BIO		Compote de pommes BIO maison au sirop de litchi	Bûche pâtissière parfum chocolat & papillotes

** = Plat avec du porc (PC)=Plat complet*