

## MENUS DU 04/11/2024 AU 08/11/2024

Ces menus ont été  
réalisés en collaboration  
avec une diététicienne.

	<b>Lundi 04/11/2024</b>	<b>Mardi 05/11/2024</b>	<b>Mercredi 06/11/2024</b>	<b>Jeudi 07/11/2024</b>	<b>Vendredi 08/11/2024</b>
<b>Entrée</b>	Salade haricots BIO verts vinaigrette mimosa	Céleris rémoulade		Salade verte BIO	Salade Chinoise
<b>Plat</b>	Gratin coquillettes BIO au poisson MSC(PC)	Croque au fromage		Pané blé emmental épinards & garniture choucroute(PC) • Choucroute garnie* (PC)	• Poulet aux champignons  Haché de cabillaud basquaise
<b>Accompagnement</b>		Carottes BIO			Petit pois
<b>Laitage</b>	Yaourt BIO au sucre de canne	Mimolette à la coupe		Vache qui rit	Fromage blanc
<b>Dessert</b>	Fruit BIO (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.

	<b>Lundi 11/11/2024</b>	<b>Mardi 12/11/2024</b>	<b>Mercredi 13/11/2024</b>	<b>Jeudi 14/11/2024</b>	<b>Vendredi 15/11/2024</b>
<b>Entrée</b>		Terrine de légumes		Poireau cuit à la vinaigrette	Carottes rapées BIO à la vinaigrette
<b>Plat</b>		* Boeuf bourguignon Nugget's de maïs		Couscous à l'émincé végétal BIO	Beaufilet de colin au beurre blanc
<b>Accompagnement</b>		Haricots verts en persillade		Semoule BIO	Purée de potiron
<b>Laitage</b>		Petit suisse nature		Saint-Môret BIO	Yaourt nature fermier Désiris
<b>Dessert</b>		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.

	<b>Lundi 18/11/2024</b>	<b>Mardi 19/11/2024</b>	<b>Mercredi 20/11/2024</b>	<b>Jeudi 21/11/2024</b>	<b>Vendredi 22/11/2024</b>
<b>Entrée</b>	<b>Betteraves cuites BIO à la vinaigrette</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Mortadelle*</b></li> </ul> <b>Crêpe au fromage</b>		<b>Coeur de laitue</b>	<b>Salade de perles aux 3 couleurs</b>
<b>Plat</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Sauce bolognaise BIO</b></li> </ul> <b>Palet de légumes</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Sauté de poulet à la crème</b></li> </ul> <b>Omelette à la provençale</b>		<b>Boulettes végétariennes tomate mozzarella</b>	<b>Pépites colin 3 céréales</b>
<b>Accompagnement</b>	<b>Macaronis BIO</b>	<b>Printanière de légumes aux carottes BIO</b>		<b>Purée de pomme de terre</b>	<b>Epinards béchamel</b>
<b>Laitage</b>	<b>Rondelé nature BIO</b>	<b>Fromage blanc</b>		<b>Petit suisse aux fruits</b>	<b>Croq'lait BIO</b>
<b>Dessert</b>	<b>Fruit BIO (selon arrivage)</b>	<b>Cocktails de fruits au sirop</b>		<b>Fruit BIO (selon arrivage)</b>	<b>Mousse au chocolat</b>

\* = Plat avec du porc

## MENUS DU 25/11/2024 AU 29/11/2024

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	<b>Lundi 25/11/2024</b>	<b>Mardi 26/11/2024</b>	<b>Mercredi 27/11/2024</b>	<b>Jeudi 28/11/2024</b>	<b>Vendredi 29/11/2024</b>
<b>Entrée</b>	<b>Brocolis sauce aïoli</b>	<b>Salade d'endives à la parmentière</b>		<b>Poireau cuit à la vinaigrette</b>	<b>Salade verte BIO</b>
<b>Plat</b>	<b>Emincé végétal BIO sauce crème curry</b>	<b>Tarte au fromage</b> ● <b>Quiche lorraine*</b>		● <b>Longe de porc* au jus</b> <b>Nugget's de blé</b>	<b>Quenelle nature BIO sauce bressane</b>
<b>Accompagnement</b>	<b>Ebly au beurre</b>	<b>Petit pois</b>		<b>Chou-fleur mozzarella</b>	<b>Riz BIO</b>
<b>Laitage</b>	<b>Petit suisse nature</b>	<b>Vache qui rit BIO</b>		<b>Edam à la coupe</b>	<b>Yaourt BIO à la vanille</b>
<b>Dessert</b>	<b>Fruit (selon arrivage)</b>	<b>Crème dessert vanille</b>		<b>Fruit BIO (selon arrivage)</b>	<b>Biscuit de savoie à base d'oeufs BIO</b>

\* = Plat avec du porc