



MENUS DU 07/11/2022 AU 11/11/2022

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	Lundi 07/11/2022	Mardi 08/11/2022	Mercredi 09/11/2022	Jeudi 10/11/2022	Vendredi 11/11/2022
Entrée	Poireau cuit béarnaise	Surimi mayonnaise		Salade verte BIO et sa vinaigrette d'asperge	
Plat	Rôti de porc* sauce verte Filet de lieu MSC à l'oseille	Beaufilet de colin au curcuma		Aiguillettes de poulet à la bressanne	
Accompagnement	Flageolets	Carottes		Riz	
Laitage	Tartare ail & fines herbes	Yaourt BIO au sucre de canne		Carré frais	
Dessert	Pomme verte	Compote de pommes et abricots		Oeufs à la neige	

* = Plat avec du porc



MENUS DU 14/11/2022 AU 18/11/2022

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	Lundi 14/11/2022	Mardi 15/11/2022	Mercredi 16/11/2022	Jeudi 17/11/2022	Vendredi 18/11/2022
Entrée					
Plat	Gnocchi pomme terre sauce carbonara*(plat complet)	Rôti de boeuf au jus		Coquillettes à la bolognaise(plat complet)	Filet de lieu MSC au pain d'épice
Accompagnement	Salade verte	Petits pois au jus Carottes		Salade nantaise	Chou-fleur en gratin Ebly au beurre
Laitage	Carré ligueil à la coupe	Saint-Môret BIO		Brie à la coupe	Petit suisse nature
Dessert	Kiwi	Mousse au chocolat		Clémentine	Moëlleux poires/cannelle à base d'oeufs BIO

* = Plat avec du porc



MENUS DU 21/11/2022 AU 25/11/2022

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	Lundi 21/11/2022	Mardi 22/11/2022	Mercredi 23/11/2022	Jeudi 24/11/2022	Vendredi 25/11/2022
Entrée				Salade verte BIO au maïs	
Plat	Grignotte de poulet au jus	Saucisse de strasbourg* Poisson meunière		Dos de colin MSC aux aïelles	Chili con carne (plat complet)
Accompagnement	Epinards béchamel Semoule	Lentilles Haricots verts en persillade		Purée de courges	Salade verte
Laitage	Bulgy aux fruits mixés	Croq'lait BIO		Yaourt nature fermier Désiris	Petit nova aromatisé
Dessert	Orange	Salade de fruits crus et cuits		Gâteau maison au pain d'épice et sirop d'érable	Banane BIO

* = Plat avec du porc



MENUS DU 28/11/2022 AU 02/12/2022

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	Lundi 28/11/2022	Mardi 29/11/2022	Mercredi 30/11/2022	Jeudi 01/12/2022	Vendredi 02/12/2022
Entrée					
Plat	Steack haché sauce barbecue	Cordon bleu de volaille		Filet de hoki MSC aux noisettes	Tartiflette*(plat complet) Gratin de pommes de terre au poisson(plat complet)
Accompagnement	Petits pois au jus Carottes	Brocolis à la crème Ebly au beurre		Semoule Légumes à l'oriental	Mâche
Laitage	Yaourt aromatisé danone	Saint Nectaire à la coupe AOP		Yaourt ETREZ nature sucré au lait entier	Fromy
Dessert	Marmelade de fruits maison à base pommes BIO	Pomme BIO		Clémentine BIO	Crème caramel maison à base de lait BIO

* = Plat avec du porc