

MENUS DU 02/11/2026 AU 06/11/2026

Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec une diététicienne.

	Lundi 02/11/2026	Mardi 03/11/2026	Mercredi 04/11/2026	Jeudi 05/11/2026	Vendredi 06/11/2026
Entrée					
Plat	Moelleux au boeuf sauce barbecue	Gratin coquille BIO LOC semi-comp.aux fromages(PC)		Tartiflette*(PC) Tartiflette forestière (PC)	Filet de Colin d'Alaska MSC meunière
Accompagnement	Haricots verts en persillade Polenta crémeuse	Coeur de laitue		Salade verte BIO	Carottes BIO au cumin Lentilles BIO LOCAL
Laitage	Yaourt fermier brassé HVE Désiris à la vanille	Edam à la coupe		Petit suisse aromatisé	Cantadou
Dessert	Orange	Crème dessert vanille		Poires cuites au caramel beurre salé	Eclair au chocolat

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