



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	Velouté breton	Friand à la viande*		Salade verte BIO et sa vinaigrette d'asperge	
Plat	Rôti de porc* sauce verte	Beaufilet de colin au curcuma		Aiguillettes de poulet à la bressanne	
Accompagnement	Flageolets	Carottes		Riz	
Laitage	Petit nova BIO aromatisé	Yaourt BIO au sucre de canne		Camembert à la coupe	
Dessert	Kiwi	Compote de pommes et abricots		Panacotta maison	

* = 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	Velouté de potiron	Terrine de campagne*		Carottes rapées	Salade nantaise
Plat	Gnocchi nature sauce aurore(plat complet)	Filet de hoki MSC sauce citron		Coquillettes veggie bolo à l'égréné végétal BIO (p-c)	Rôti de dinde au jus
Accompagnement		Petits pois au jus			Chou-fleur en gratin
Laitage	Velouté fruits	Saint-Môret BIO		Brie à la coupe	Chanteneige
Dessert	Pomme BIO	Mousse au chocolat		Clémentine	Moelleux 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	Judi 24/11/2022	Vendredi 25/11/2022
Entrée	Salade de cocos en persillade	Salade Chinoise		Salade verte BIO au maïs	Betteraves cuites BIO à la vinaigrette
Plat	Grignotte de poulet au jus	Saucisse de strasbourg*		Dos de colin MSC aux airelles	Chili sin carne au riz (1.riz BIO)(pc)
Accompagnement	Epinards béchamel	Lentilles au jus		Purée de courges	
Laitage	Bulgy aux fruits mixés	Croq'lait BIO		Cheddar à la coupe	Petit nova BIO aromatisé
Dessert	Pomme BIO	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	Judi 01/12/2022	Vendredi 02/12/2022
Entrée	Salade de perles aux 3 couleurs	Salade multi-feuille		Salade de haricot vert BIO au vinaigre balsamique	Chou rouge aux pommes vinaigrette
Plat	Steack haché sauce barbecue	Nugget's de blé		Effilochée de poulet aux épices	Gratin de pommes de terre au poisson(plat complet)
Accompagnement	Petits pois au jus	Brocolis à la crème		Semoule	
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	Crème caramel maison à base de lait BIO

* = Plat avec du porc