

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

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

·	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	04/11/2024	05/11/2024	06/11/2024	07/11/2024	08/11/2024
Entrée	Salade haricots BIO verts vinaigrette mimosa	Céleris rémoulade		Salade verte BIO	Salade Chinoise
Plat	Lasagne à la bolognaise (PC)	Croque au fromage		Choucroute garnie* (PC)	Haché de cabillaud basquaise
secompagnement		Carottes BIO			Petit pois
Laitage	Yaourt ETREZ nature sucré au lait entier	Mimolette à la coupe		Vache qui rit	Fromage blanc
Dessert	Fruit (selon arrivage)	Liégeois au chocolat		Salade de fruits crus et cuits	Gâteau au pain d'épice & sirop d'érable(ocufs BIO)

^{* =} Plat avec du porc



MENUS DU 11/11/2024 AU 15/11/2024

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diéléticienne.

avec une diété				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
11/11/2024	12/11/2024	13/11/2024	14/11/2024	15/11/2024
	Mousson de canard		Soupe de légumes	Carottes rapées BIO à la vinaigrette
	Poisson meunière		Couscous à l'émincé végétal BIO	Rôti de porc* sauce charcutière
,	Haricots verts en persillade		Semoule	Purée de potiron
	Petit suisse nature		Pont l'évêque AOP à la coupe	Yaourt nature fermier Désiris
	Compote de pommes BIO maison à la vanille		Fruit BIO (selon arrivage)	Beignet au chocolat
		Mousson de canard Poisson meunière Haricots verts en persillade Petit suisse nature Compote de pommes BIO	11/11/2024 Mousson de canard Poisson meunière Haricots verts en persillade Petit suisse nature Compote de pommes BIO	11/11/2024 Mousson de canard Poisson meunière Poisson meunière Couscous à l'émincé végétal BIO Haricots verts en persillade Petit suisse nature Pont l'évêque AOP à la coupe Compote de pommes BIO Fruit BIO (sclon arrivage)

^{* =} Plat avec du porc



MENUS DU 18/11/2024 AU 22/11/2024

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

HAURATION FOR COLLECTIVITÉS	·				
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	18/11/2024	19/11/2024	20/11/2024	21/11/2024	22/11/2024
Entrée	Betterave cuite vinaigrette	Crêpe au fromage		Coeur de laitue	Salade de perles aux 3 couleurs
Plat	Sauce bolognaise	Sauté de poulet à la crème		Boulettes végétariennes tomate mozzarella	Pépites colin 3 céréales
ccompagnement	Macaronis BIO	Printanière de légumes aux carottes BIO		Purée de pomme de terre	Epinards béchamel
Laitage	Emmental à la coupc	Fromage blanc		Petit suisse aux fruits	Croq'lait BIO
Dessert	Fruit (selon arrivage)	Cocktails de fruits au sirop		Fruit BIO (selon arrivage)	Mousse au chocolat

^{* =} Plat avec du porc



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

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

STAURANON POUR COLLICTIVITES					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	25/11/2024	26/11/2024	27/11/2024	28/11/2024	29/11/2024
Entrée	Brocolis sauce aïoli	Salade d'endives à la parmentière		Velouté du potager	Salade verte
Plat	Emincé végétal BIO sauce crème curry	Quiche lorraine*		Longe de porc* au jus	Quenelle de brochet sce Nantua
Accompagnement	Ebly au beurre	Petit pois		Chou-fleur mozzarella	Riz
Laitage	Petit suisse nature	Vache qui rit BIO		Edam à la coupe	Yaourt nature fermier Désiris
Dessert	Fruit (selon arrivage)	Crème dessert vanille		Fruit BIO (selon arrivage)	Biscuit de savoic à base d'oeufs BIO

^{* =} Plat avec du porc