

MENUS DU 03/11/2025 AU 07/11/2025

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	03/11/2025	04/11/2025	05/11/2025	06/11/2025	07/11/2025
Entrée	Betteraves rouges BIO à la vinaigrette de framboises	Taboulé à base de semoule BIO		Coeur de laitue	Céleris rémoulade
Plat	Tortelloni BIO tomate mozzarella (PC)	Daube de boeuf		Tartiflette*(PC)	Poisson meunière
Accompagnement		Carottes			Chou fleur à la mimolette
Laitage	Camembert à la coupe	Petit suisse aux fruits		Saint-Môret BIO	Yaourt local circuit-court
Dessert	Liégeois vanille	Kiwi	AAA	Pomme cuite à la gelée de groseille	Moelleux aux framboises maison (oeufs BIO)

^{* =} Plat avec du porc



MENUS DU 10/11/2025 AU 14/11/2025

Ces menus ont été réalisés en collaboration

				avec une diététicienne.	
Lundi 10/11/2025	Mardi 11/11/2025	Mercredi 12/11/2025	Jeudi 13/11/2025	Vendredi 14/11/2025	
Salade de pomme de terre			Chou blanc à la vinaigrette	Salade de haricot vert au vinaigre balsamique	
Filet de lieu MSC à l'oseille			Roti de porc* au thym	Blanquette à l'émincé végétal BIO	
Printanière de légumes			Purée de courges	Riz BIO jaune	
Petit suisse nature			Yaourt BIO au sucre de canne	Saint Nectaire à la coupe AOP	
Pomme BIO			Eclair au chocolat	Clémentine	
	Salade de pomme de terre Filet de lieu MSC à l'oseille Printanière de légumes Petit suisse nature	Salade de pomme de terre Filet de lieu MSC à l'oseille Printanière de légumes Petit suisse nature	Salade de pomme de terre Filet de lieu MSC à l'oseille Printanière de légumes Petit suisse nature	Salade de pomme de terre Chou blanc à la vinaigrette Filet de lieu MSC à l'oseille Printanière de légumes Petit suisse nature Yaourt BIO au sucre de canne	

^{* =} Plat avec du porc



MENUS DU 17/11/2025 AU 21/11/2025

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

ESTABBATION FOUR COLLECTIVITES					
· · ·	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	17/11/2025	18/11/2025	19/11/2025	20/11/2025	21/11/2025
Entrée	Terrine de campagne*	Carottes rapées		Velouté de potiron	Salade de perles aux 3 couleurs
Plat	Rosbeef marengo	Roulé au fromage		Jambon grillé*	Poisson pané
Accompagnement	Gratin de brocolis à base de brocolis BIO	Lentilles BIO LOCAL	-	Purée de pommes de terre	Haricots verts en persillade
Laitage	Tomme grise à la coupe	Fromage blanc		Vache qui rit	Rondelé nature BIO
Dessert	Kiwi	Cocktails de fruits au sirop		Orange BIO	Nappé au caramei

^{* =} Plat avec du porc



MENUS DU 24/11/2025 AU 28/11/2025

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne

ESTAURATION POUR COLLECTIVITES	100	Was AMAI TO THE	- Laterille VI		avec une diététicienne.
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	24/11/2025	25/11/2025	26/11/2025	27/11/2025	28/11/2025
Entrée	Crêpe au fromage	Salade multifeuille		Salade de riz BIO	Salade coleslaw
Plat	Acras de morue	Sauce bolognaise végétale aux pépites de lingots BIO		Poulet rôti au jus	Cheeseburger
Accompagnement	Petit pois	Macaronis BIO		Epinards béchamel	Potato Wedges
Laitage	Petit suissc nature	Emmental à la coupe		Yaourt local circuit-court	Cheddar à la coupe
Dessert	Marmelade d'automne maison à base de pommes BIO	Clémentine	<u>, , , , , , , , , , , , , , , , , , , </u>	Banane	Brownies maison à base d'oeufs BIO

^{* =} Plat avec du porc