

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

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

|                       | <b>Lundi</b><br><b>02/11/2026</b>              | <b>Mardi</b><br><b>03/11/2026</b>                | <b>Mercredi</b><br><b>04/11/2026</b> | <b>Jeudi</b><br><b>05/11/2026</b>    | <b>Vendredi</b><br><b>06/11/2026</b> |
|-----------------------|------------------------------------------------|--------------------------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------|
| <b>Entrée</b>         | Friand au fromage                              | Chou blanc à la vinaigrette                      |                                      | Salade verte BIO                     | Salade d'endives vinaigrette         |
| <b>Plat</b>           | Moelleux au boeuf sauce barbecue               | Coquillettes BIO LOCAL semi-complètes océane(PC) |                                      | Tartiflette*(PC)                     | Escalope viennoise veggie            |
| <b>Accompagnement</b> | Haricots verts en persillade                   |                                                  |                                      |                                      | Carottes BIO au cumin                |
| <b>Laitage</b>        | Yaourt fermier brassé HVE Désiris à la vanille | Edam à la coupe                                  |                                      | Petit suisse aromatisé               | Cantadou                             |
| <b>Dessert</b>        | Orange                                         | Crème dessert vanille                            |                                      | Poires cuites au caramel beurre salé | Eclair au chocolat                   |

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

## **MENUS DU 09/11/2026 AU 13/11/2026**

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

|                       | <b>Lundi</b><br><b>09/11/2026</b>        | <b>Mardi</b><br><b>10/11/2026</b>   | <b>Mercredi</b><br><b>11/11/2026</b> | <b>Jeudi</b><br><b>12/11/2026</b> | <b>Vendredi</b><br><b>13/11/2026</b> |
|-----------------------|------------------------------------------|-------------------------------------|--------------------------------------|-----------------------------------|--------------------------------------|
| <b>Entrée</b>         | Carottes râpées et maïs                  | Salade du puy (lentilles BIO/LOCAL) |                                      | Pâté croute* (Maison Bollard)     | Céleris sauce mousseline             |
| <b>Plat</b>           | Emincé de seitan BIO au curry            | Poulet rôti au jus                  |                                      | Rosbeef marengo                   | Tajine de poisson                    |
| <b>Accompagnement</b> | Riz                                      | Chou-fleur à la crème               |                                      | Petits pois BIO                   | Semoule                              |
| <b>Laitage</b>        | Vache qui rit                            | Rond de Burdigues à la coupe        |                                      | Petit suisse nature               | Carré frais                          |
| <b>Dessert</b>        | Marmelade de fruits maison à la cannelle | Clémentine                          |                                      | Kiwi                              | Flan chocolat                        |

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

# **MENUS DU 16/11/2026 AU 20/11/2026**

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

|                       | <b>Lundi<br/>16/11/2026</b>              | <b>Mardi<br/>17/11/2026</b> | <b>Mercredi<br/>18/11/2026</b> | <b>Jeudi<br/>19/11/2026</b>       | <b>Vendredi<br/>20/11/2026</b> |
|-----------------------|------------------------------------------|-----------------------------|--------------------------------|-----------------------------------|--------------------------------|
| <b>Entrée</b>         | Salade de pomme de terre à la ciboulette | Salade iceberg              |                                | Salade chinoise                   | Velouté de potiron             |
| <b>Plat</b>           | Cordon bleu de volaille                  | Sauce bolognaise veggie     |                                | Sauté de boeuf Stroganov          | Dos colin doré au beurre       |
| <b>Accompagnement</b> | Gratin de brocolis                       | Tortis HVE                  |                                | Epinards béchamel (épinards BIO)  | Polenta crémeuse               |
| <b>Laitage</b>        | Fromage blanc                            | Camembert BIO à la coupe    |                                | Yaourt nature fermier Désiris HVE | Brique de Burdignes à la coupe |
| <b>Dessert</b>        | Pomme BIO                                | Crème dessert vanille       |                                | Donut au sucre                    | Poire                          |

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

# **MENUS DU 23/11/2026 AU 27/11/2026**

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

|                       | <b>Lundi<br/>23/11/2026</b>                        | <b>Mardi<br/>24/11/2026</b>               | <b>Mercredi<br/>25/11/2026</b> | <b>Jeudi<br/>26/11/2026</b>                        | <b>Vendredi<br/>27/11/2026</b>  |
|-----------------------|----------------------------------------------------|-------------------------------------------|--------------------------------|----------------------------------------------------|---------------------------------|
| <b>Entrée</b>         | Roulade de volaille                                | Chou rouge à la vinaigrette de framboises |                                | Salade coleslaw                                    | Salade de perles aux 3 couleurs |
| <b>Plat</b>           | Sauté de porc* Tandoori Éleveurs de la Chevillotte | Quenelle de carpe sauce Nantua            |                                | Rôti de dinde sauce gravy                          | Croustillou au potimarron       |
| <b>Accompagnement</b> | Printanière de légumes                             | Riz                                       |                                | Purée de pomme de terre aux patates douces         | Haricots beurre persillés       |
| <b>Laitage</b>        | Petit nova BIO aromatisé                           | Cantal AOP                                |                                | Yaourt local ETREZ                                 | Carré ligueil à la coupe        |
| <b>Dessert</b>        | Cocktail de fruits au sirop                        | Clémentine                                |                                | Gâteau au pain d'épice & sirop d'érable(oeufs BIO) | Banane BIO                      |

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