



MENUS DU 08/11/2021 AU 12/11/2021

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	Lundi 08/11/2021	Mardi 09/11/2021	Mercredi 10/11/2021	Jeudi 11/11/2021	Vendredi 12/11/2021
Entrée	Brocolis sauce tartare	Carottes rapées et sa vinaigrette de framboise bio			Salade espagnole bio
Plat	Lasagne à la bolognaise (plat complet)	Omelette fromage bio			Roti de porc* au pesto(circuit-court)
Accompagnement		Epinards bio			Haricot beurre
Laitage	Petit suisse aromatisé	Yaourt les 2 vaches nature bio			Saint Nectaire à la coupe AOP
Dessert	Pomme (circuit-court) bio	Tarte aux pommes bio			Banane

* = Plat avec du porc



MENUS DU 15/11/2021 AU 19/11/2021

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	Lundi 15/11/2021	Mardi 16/11/2021	Mercredi 17/11/2021	Jeudi 18/11/2021	Vendredi 19/11/2021
Entrée	Taboulé bio	Coeur de laitue (circuit-court)		Soupe de courge (circuit-court)	Samoussa aux légumes
Plat	Paupiette de saumon	Pané blé emmental et épinards		Boulette d'agneau sauce ketchup	Sauté de porc* Tandoori(cir-court)
Accompagnement	Carottes	Gratin dauphinois (circuit-court) bio		Riz bio	Brocolis à la sauce soja
Laitage	Petit moulé	Yaourt panier fruits Yoplait		Cantal à la coupe AOP	Yaourt au sucre de canne bio
Dessert	Poire	Ananas au sirop		Kiwi	Gâteau à la noix de coco

* = Plat avec du porc



MENUS DU 22/11/2021 AU 26/11/2021

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	Lundi 22/11/2021	Mardi 23/11/2021	Mercredi 24/11/2021	Jeudi 25/11/2021	Vendredi 26/11/2021
Entrée	Terrine légume printanière	Salade nantaise (circuit-court)		Salade de riz bio	Carottes rapées vinaigrette citron bio
Plat	Beaufilet de colin façon Niçoise(c-c)	Nugget's de blé (circuit-court)		Filet de dinde roti au jus(circuit-court)	Gardiane de boeuf(c-c) et pâtes(plat complet)
Accompagnement	Pommes noisettes	Lentilles		Haricots verts en persillade	
Laitage	Fromage blanc bio	Camembert à la coupe bio		Saint moret	Vache picon
Dessert	Coupelle compote de pomme	Roulé chocobar (circuit-court)		Orange	Oeufs à la neige

* = Plat avec du porc



MENUS DU 29/11/2021 AU 03/12/2021

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	Lundi 29/11/2021	Mardi 30/11/2021	Mercredi 01/12/2021	Jeudi 02/12/2021	Vendredi 03/12/2021
Entrée	Ciselée d'iceberg (circuit-court)	Salade bretonne		Salade de coquillettes à l'italienne bio	Chou blanc vinaigrette au cumin(circ-court)
Plat	Tartiflette*(plat complet) (circuit-court)	Poisson pané (circuit-court)		Quenelle au beaufort sauce crème(circuit-court)	Boulette de boeuf à l'andalouse
Accompagnement		Carottes à la Normande		Epinards	Riz bio
Laitage	Six de savoie	Petit nova aromatisé		Yaourt nature	Saint-Marcellin IGP à la coupe
Dessert	Compote de fruits aux myrtilles bio	Pomme (circuit-court) bio		Clémentine	Nappé au caramel

* = Plat avec du porc