



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

Ces menus ont été  
réalisés en collaboration  
avec une diététicienne.

	<b>Lundi 08/11/2021</b>	<b>Mardi 09/11/2021</b>	<b>Mercredi 10/11/2021</b>	<b>Jeudi 11/11/2021</b>	<b>Vendredi 12/11/2021</b>
<b>Entrée</b>	<b>Betterave rouge vinaigrette échalote</b>	<b>Carottes rapées et sa vinaigrette de framboise bio</b>	<b>Friand au fromage</b>		<b>Velouté de courgettes (circuit-court)</b>
<b>Plat</b>	<b>Lasagne à la bolognaise (plat complet)  Raviolis au fromage sauce ricotta (plat complet)</b>	<b>Omelette au fromage  Aiguillette de poulet au jus(circuit-court)</b>	<b>Boule de veau à l'andalouse  Filet de lieu MSC à l'oseille(circuit-court)</b>		<b>Roti de porc* au pesto(circuit-court)  Roulé au fromage (circuit-court)</b>
<b>Accompagnement</b>		<b>Epinards</b>	<b>Riz blanc bio</b>		<b>Haricot beurre</b>
<b>Laitage</b>	<b>Petit suisse aromatisé</b>	<b>Yaourt nature</b>	<b>Camembert à la coupe</b>		<b>Saint Nectaire à la coupe AOP</b>
<b>Dessert</b>	<b>Kiwi</b>	<b>Tarte bressane (circuit-court)</b>	<b>Poire</b>		<b>Banane</b>

\* = Plat avec du porc



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

Ces menus ont été  
réalisés en collaboration  
avec une diététicienne.

	<b>Lundi 15/11/2021</b>	<b>Mardi 16/11/2021</b>	<b>Mercredi 17/11/2021</b>	<b>Jeudi 18/11/2021</b>	<b>Vendredi 19/11/2021</b>
<b>Entrée</b>	<b>Taboulé bio</b>	<b>Coeur de laitue (circuit-court)</b>	<b>Salade du puy bio</b>	<b>Soupe de courge (circuit-court)</b>	<b>Salade de nouilles façon chinoise</b>
<b>Plat</b>	<b>Paupiette de saumon</b>	<b>Pané blé emmental et épinards</b>	<b>Poisson doré au beurre (circuit-court)</b>	<b>Quenelle nature sauce tomate(circuit-court)</b>	<b>Curry de poisson aux crevettes(c-court)</b>
<b>Accompagnement</b>	<b>Carottes</b>	<b>Gratin dauphinois (circuit-court) bio</b>	<b>Choux-fleur à la polonaise</b>	<b>Riz bio</b>	<b>Brocolis à la sauce soja</b>
<b>Laitage</b>	<b>Petit moulé</b>	<b>Yaourt panier fruits Yoplait</b>	<b>Chanteneige</b>	<b>Cantal à la coupe AOP</b>	<b>Yaourt au sucre de canne bio</b>
<b>Dessert</b>	<b>Poire</b>	<b>Ananas au sirop</b>	<b>Novly au chocolat</b>	<b>Banane</b>	<b>Gâteau à la noix de coco</b>

\* = Plat avec du porc



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

Ces menus ont été  
réalisés en collaboration  
avec une diététicienne.

	<b>Lundi 22/11/2021</b>	<b>Mardi 23/11/2021</b>	<b>Mercredi 24/11/2021</b>	<b>Jeudi 25/11/2021</b>	<b>Vendredi 26/11/2021</b>
<b>Entrée</b>	<b>Terrine légume printanière</b>	<b>Céleris rémoulade (circuit-court)</b>	<b>Velouté de poireaux (circuit-court)</b>	<b>Salade de riz bio</b>	<b>Salade verte batavia feuille chêne(cir.court)</b>
<b>Plat</b>	<b>Beaufilet de colin façon Niçoise(c-c)  Sauté de porc* aux olives(circuit-court)</b>	<b>Steak haché bouchère au jus(circuit-court)  Nugget's de blé (circuit-court)</b>	<b>Omelette sauce milanaise</b>	<b>Blanquette de poisson MSC aux poireaux(circ-court)</b>	<b>Croziflette provençale au pesto(plat complet)  Gardiane de boeuf(c-c) et pates(plat complet)</b>
<b>Accompagnement</b>	<b>Pommes noisettes</b>	<b>Lentilles</b>	<b>Carottes</b>	<b>Haricots verts en persillade</b>	
<b>Laitage</b>	<b>Fromage blanc bio</b>	<b>Camembert à la coupe bio</b>	<b>Yaourt nature fermier Désiris (circuit-court)</b>	<b>Petit suisse nature</b>	<b>Vache picon</b>
<b>Dessert</b>	<b>Coupelle compote de pomme</b>	<b>Roulé chocobar (circuit-court)  Tarte tropézienne (circuit-court)</b>	<b>Poires cuites au miel</b>	<b>Orange</b>	<b>Oeufs à la neige</b>

\* = Plat avec du porc



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

Ces menus ont été  
réalisés en collaboration  
avec une diététicienne.

	<b>Lundi 29/11/2021</b>	<b>Mardi 30/11/2021</b>	<b>Mercredi 01/12/2021</b>	<b>Jeudi 02/12/2021</b>	<b>Vendredi 03/12/2021</b>
<b>Entrée</b>	<b>Ciselée d'iceberg (circuit-court)</b>	<b>Soupe aux céleris et courgettes(c-c)</b>	<b>Salade nantaise (circuit-court)</b>	<b>Salade de perles aux 3 couleurs</b>	<b>Salade douceur (circuit-court)</b>
<b>Plat</b>	<b>Tartiflette*(plat complet) (circuit-court)</b>  <b>Tartiflette reblochon et oignons(plat complet)</b>	<b>Poisson pané (circuit-court)</b>	<b>Sauté de boeuf marengo (circuit-court)</b>  <b>Brandade de légumineuses au potiron(plat complet)</b>	<b>Quenelle au beaufort sauce crème(circuit-court)</b>  <b>Cervelas obernois*</b>	<b>Blanquette de la mer (MSC) (circuit-court)</b>  <b>Boulette de boeuf à l'andalouse</b>
<b>Accompagnement</b>		<b>Carottes à la Normande</b>	<b>Purée de potiron (circuit-court) bio</b>	<b>Epinards</b>	<b>Riz bio</b>
<b>Laitage</b>	<b>Yaourt fermier Désiris à la mûre (circuit-court)</b>	<b>Crèmeux de Bourgogne à la coupe</b>	<b>Saint paulin à la coupe</b>	<b>Yaourt nature</b>	<b>Saint-Marcellin IGP à la coupe</b>
<b>Dessert</b>	<b>Biscuit de savoie</b>	<b>Pomme (circuit-court) bio</b>	<b>Tarte aux pralines (circuit-court)</b>  <b>Eclair à la vanille</b>	<b>Clémentine</b>	<b>Maestro au chocolat</b>

\* = Plat avec du porc