



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	Betterave rouge vinaigrette échalote	Carottes rapées et sa vinaigrette de framboise bio			Velouté de courgettes (circuit-court)
Plat	Lasagne à la bolognaise (plat complet) Raviolis au fromage sauce ricotta (plat complet)	Omelette au fromage Aiguillette de poulet au jus(circuit-court)			Roulé au fromage (circuit-court)
Accompagnement		Epinards			Haricot beurre
Laitage	Bleu des dômes à la coupe	Yaourt nature			Saint Nectaire à la coupe AOP
Dessert	Kivi	Tarte bressane (circuit-court)			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	Chou rouge aux pommes vinaigrette(circuit-court)		Soupe de courge (circuit-court)	Samoussa aux légumes
Plat	Rosbeef à l'ancienne Paupiette de saumon	Poulet roti au jus (circuit-court) Pané blé emmental et épinards		Quenelle nature sauce tomate(circuit-court)	Sauté de porc* Tandoori(cir-court) Curry de poisson aux crevettes(c-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	Pomme (circuit-court)	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	Roulade de volaille Terrine légume printanière	Salade nantaise (circuit-court)		Salade de riz bio	Carottes rapées vinaigrette citron bio
Plat	Beaufilet de colin façon Niçoise(c-c) Sauté de porc* aux olives(circuit-court)	Nugget's de blé (circuit-court)		Blanquette de poisson MSC aux poireaux(circ-court)	Croziflette provençale au pesto(plat complet) Gardiane de boeuf(c-c) et pates(plat complet)
Accompagnement	Pommes noisettes	Lentilles		Haricots verts en persillade	
Laitage	Croc'lait président	Camembert à la coupe bio		Saint moret	Montboissié à la coupe
Dessert	Coupelle compote de pomme	Tarte tropézienne (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	Salade douceur (circuit-court)
Plat	Tartiflette*(plat complet) (circuit-court) Tartiflette reblochon et oignons(plat complet)	Cordon bleu de volaille(circuit-court) Poisson pané (circuit-court)		Quenelle au beaufort sauce crème(circuit-court) Cervelas obernois*	Blanquette de la mer (MSC) (circuit-court) Boulette de boeuf à l'andalouse
Accompagnement		Carottes à la Normande		Epinards	Riz bio
Laitage	Yaourt fermier Désiris à la mûre (circuit-court)	Petit nova aromatisé		Petit louis tartine	Saint-Marcellin IGP à la coupe
Dessert	Biscuit de savoie	Pomme (circuit-court) bio		Clémentine	Nappé au caramel

* = Plat avec du porc