

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

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	Lundi 02/11/2026	Mardi 03/11/2026	Mercredi 04/11/2026	Jeudi 05/11/2026	Vendredi 06/11/2026
Entrée	Friand au fromage	Chou blanc à la vinaigrette	Salade des rizières	Salade verte BIO	Salade d'endives vinaigrette
Plat	Moelleux au boeuf sauce barbecue	Gratin coquillettes BIO LOC semi-comp. aux fromages(PC)	Sauté de volaille grand-mère	Tartiflette forestière (PC)	Filet de Colin d'Alaska MSC meunière
Accompagnement	Haricots verts en persillade		Gratin de courges		Carottes BIO au cumin
Laitage	Yaourt fermier brassé HVE Désiris à la vanille	Edam à la coupe	Buchette mélange à la coupe	Petit suisse aromatisé	Cantadou
Dessert	Orange	Crème dessert vanille	Banane BIO	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.

	Lundi 09/11/2026	Mardi 10/11/2026	Mercredi 11/11/2026	Jeudi 12/11/2026	Vendredi 13/11/2026
Entrée	Carottes râpées et maïs	Salade du puy (lentilles BIO/LOCAL)		Terrine de légumes	Céleris sauce mousseline
Plat	Quenelle de veau sauce milanaise	Poulet rôti au jus		Rosbeef marengo	Tajine de poisson
Accompagnement	Riz	Chou-fleur à la crème		Petits pois BIO	Semoule
Laitage	Vache qui rit	Rond de Burdignes à la coupe		Petit suisse nature	Carré frais
Dessert	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.

	Lundi 16/11/2026	Mardi 17/11/2026	Mercredi 18/11/2026	Jeudi 19/11/2026	Vendredi 20/11/2026
Entrée	Salade de pomme de terre à la ciboulette	Salade iceberg	Mousse de canard	Salade chinoise	Velouté de potiron
Plat	Cordon bleu de volaille	Sauce bolognaise veggie	Boulettes de boeuf sauce ketchup	Oeufs à la crème	Dos colin doré au beurre
Accompagnement	Gratin de brocolis	Tortis HVE	Purée de légumes	Epinards béchamel (épinards BIO)	Polenta crémeuse
Laitage	Fromage blanc	Camembert BIO à la coupe	Saint-môret	Yaourt nature fermier Désiris HVE	Brique de Burdigues à la coupe
Dessert	Pomme BIO	Crème dessert vanille	Compote pomme/banane base pommes BIO maison	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.

	Lundi 23/11/2026	Mardi 24/11/2026	Mercredi 25/11/2026	Jeudi 26/11/2026	Vendredi 27/11/2026
Entrée	Roulade de volaille	Chou rouge à la vinaigrette de framboises	Salade tendre pousse	Salade coleslaw	Salade de perles aux 3 couleurs
Plat	Omelette à la provençale	Curry de pois chiches (pois chiches BIO)	Couscous aux légumes, poulet et merguez	Rôti de dinde sauce gravy	Pépites colin 3 céréales
Accompagnement	Printanière de légumes	Riz	Semoule	Purée de pomme de terre aux patates douces	Haricots beurre persillés
Laitage	Petit nova BIO aromatisé	Cantal AOP	Cantafrais	Yaourt local ETREZ	Carré ligueil à la coupe
Dessert	Cocktail de fruits au sirop	Clémentine	Panacotta du Chef au caramel	Gâteau au pain d'épice & sirop d'érable(oeufs BIO)	Banane BIO

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