

# Menus

Du 08 novembre au 17 décembre 2021



	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<b>Semaine 1</b> Les 08 et 12/11/21	Salade de coquillettes Paleron de veau Haricots verts Yaourt bio Kiwi	Salade Dos de cabillaud Riz Emmental Banane	<b>Férié</b>	Terrine de légumes Sauté d'agneau Pomme de terre vapeur Meule des délices Tarte aux poires
<b>Collation</b>	Flan pâtissier & fruit	Pain & fromage		Compote & biscuits secs
<b>Semaine 2</b> Du 15 au 19/11/21	Salade d'endives Galette de boulgour Petits pois / carottes Brique de Lay Tarte au chocolat	Concombre Hoki meunière Chou-fleur Fourme Semoule aux raisins	Pâté en croûte Richelieu Couscous au poulet et légumes Yaourt Clémentine	Carottes râpées Lasagnes au bœuf Bûchette de chèvre Compote
<b>Collation</b>	Fruit & pain / chocolat	Milkshake aux fruits	Pain & fromage	Céréales & yaourt
<b>Semaine 3</b> Du 22 au 26/11/21	Taboulé Echine de porc Navets Yaourt Pommes	Terrine de poissons Paupiette de veau Fusilli bio Comté Crème vanille	Radis Poêlées de quinoa et légumes Brie des délices Poires	Salade Merlu Haricots beurre Tomme des délices Fondant au chocolat
<b>Collation</b>	Gâteau à base légume	Pain & fromage	Salade de fruits & laitage	fruit & laitage
<b>Semaine 4</b> Du 29/11 au 03/12/21	Brocolis vinaigrette Bœuf Bourguignon Gratin dauphinois Fromage blanc Banane	Avocat Riz aux haricots rouges Morbier Ananas au sirop	Salade coleslaw Lieu noir Jardinière de légumes Marguerite Iles flottantes	Salade d'Ebly Haut de cuisse de poulet Salsifis Tartare Kiwi
<b>Collation</b>	Pain & fromage	Brochette de fruit	Fruit & laitage	Fruits secs & fromage
<b>Semaine 5</b> Du 06 au 10/12/21	Salade de Pépinettes Œuf béchamel Epinards Camembert Poires	Quiche aux légumes Galette de pois chiche et boulgour Haricots plats Yaourt Clémentines	Velouté de courges Parmentier de colin Vache qui rit Pommes	Salade Choucroute Alsacienne Saint Paulin Compote
<b>Collation</b>	Biscuit secs & lait	Pain & fromage	Gâteau maison	Cacao & tartine confiture
<b>Semaine 6</b> Du 13 au 17/12/21	Piémontaise Bœuf à la provençale Carottes Yaourt Mandarine	Céleri rémoulade Cabillaud Farfalles Meule des délices Abricots au sirop	Salade Palet de quinoa aux légumes Gratin de chou fleur Comté Banane	Mousse de canard Filet de poulet Pommes noisettes Fromage blanc Bûche chocolat
<b>Collation</b>	Flan pâtissier & fruit	Pain & fromage	Fruit & laitage	Sablés

Produit de qualité durable

Produits Bio

Menus végétariens

Les menus sont validés par la diététicienne Mme Bouillard. Tous les produits locaux sont privilégiés

