

	LUNDI 03	MARDI 04	MERCREDI 05	JEUDI 06	VENDREDI 07	
Entrées	1	 Soupe de légumes X	 Taboulé à base de semoule BIO		 Cœur de laitue	 Céleris rémoulade
	2	 Betteraves rouges BIO à la vinaigrette de framboises				
	3					
Plats	1	 Gratin de coquillettes au poisson MSC PC	 Daube de bœuf X		 Tartiflette * X PC	 Sauté de volaille sauce estragon
	2	Lasagne à la bolognaise PC	 Tarte au fromage		 Tartiflette forestière PC	 Poisson meunière X
	3	 Tortelloni BIO tomate X PC mozzarella				 Nuggets de blé
Accompagnement	1		 Carottes		 Chou-fleur à la mimolette	
Laitages	1	Camembert à la coupe	Petit suisse aux fruits		Saint-Môret BIO	Yaourt Local circuit court
	2					
	3					
Desserts	1	Liégeois vanille	Kiwi		Pomme cuite à la gelée de groseille	Moelleux aux framboises maison (œufs BIO)
	2					
	3					

 Plat végétarien
  Origine de nos viandes
  Plat sans viande
  Plat avec du porc
  Plat complet

 Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.

	LUNDI 10	MARDI 11	MERCREDI 12	JEUDI 13	VENDREDI 14
Entrées	1 Salade de pommes de terre			Chou blanc à la vinaigrette	Salade de haricots verts au vinaigre balsamique
	2				
	3				
Plats	1 Filet de lieu MSC à l'oseille			Rôti de porc au thym *	Paëlla au poulet et fruits de mer
	2 Émincé de dinde basquaise			Pané blé emmental et épinards	Quenelle de carpe sauce Nantua X
	3 Croque au fromage X				Blanquette à l'émincé végétal BIO
Accompagnement	1 Printanière de légumes	<u>Jour férié</u>		Purée de butternut	Riz BIO jaune
Laitages	1 Petit suisse nature			Yaourt BIO au sucre de canne	Saint Nectaire à la coupe AOP
	2				
	3				
Desserts	1 Pomme BIO			Éclair au chocolat	Clémentine
	2				
	3				

Plat végétarien
 Origine de nos viandes
 Plat sans viande
 ~~*~~ Plat avec du porc
 Plat complet

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.

	LUNDI 17	MARDI 18	MERCREDI 19	JEUDI 20	VENDREDI 21	
Entrées	1	Terrine de campagne * 	 Carottes râpées		 Velouté de potiron 	 Salade de perles aux 3 couleurs
	2	 Terrine de fondant aux 3 légumes			 Poireau cuit à la vinaigrette	
	3					
Plats	1	 Rosbeef marengo	 Roulé au fromage		Jambon grillé * 	 Poisson pané 
	2	 Boulettes végétariennes tomate mozzarella 	Saucisse de Francfort * 		 Omelette sauce milanaise	 Cordon bleu de volaille
	3					 Nuggets de maïs
Accompagnement	1	 Gratin de brocolis à base de brocolis BIO	 Lentilles BIO Local		 Purée de pommes de terre	 Haricots verts en persillade
Laitages	1	Tomme grise à la coupe	Fromage blanc		Vache qui rit	Rondelé nature BIO
	2					
	3					
Desserts	1	Kiwi	Cocktails de fruits au sirop		Orange BIO	Nappé au caramel
	2					
	3					

 Plat végétarien
  Origine de nos viandes
  Plat sans viande
  Plat avec du porc
  Plat complet

 Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.

		LUNDI 24	MARDI 25	MERCREDI 26	JEUDI 27	Menu USA
						VENDREDI 28
Entrées	1	Mousson de canard	Salade multifeuille		Salade de riz BIO	Salade coleslaw
	2	Crêpe au fromage ✕				
	3					
Plats	1	Longe de porc * À la Dijonnaise	Sauce bolognaise végétale aux pépites de lingots BIO		Poulet rôti au jus ✕	Cheeseburger
	2	Acras de morue	Steak haché sauce barbeque ✕		Quenelle nature à la forestière	Fish burger ✕
	3	Galette de légumes façon falafel ✕				Finger à la mozzarella
Accompagnement	1	Petits pois	Macaronis BIO		Épinards béchamel	Potato Wedges
Laitages	1	Petit suisse nature	Emmental à la coupe		Yaourt Local circuit-court	Cheddar à la coupe
	2					
	3					
Desserts	1	Marmelade d'Automne maison (pommes BIO)	Clémentine		Banane	Brownies maison à base d'œufs BIO
	2					
	3					Pour tous les anniversaires du mois

Plat végétarien
 Origine de nos viandes
 Plat sans viande
 * Plat avec du porc
 Plat complet

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.