

Du 03/11/2025 au 07/11/2025

			LUNDI 03		MARDI 04		MERCREDI 05		JEUDI 06		VENDREDI 07
Entrées	1	V	Soupe de légumes	<b>V</b>	Taboulé à base de semoule BIO			V	Salade verte <b>BIO</b>	V	Céleris rémoulade
	2	V	Betteraves rouges <b>BIO</b> à la vinaigrette de framboises	V	Salade de lentilles BIO Local			<b>V</b>	Salade chinoise	<b>V</b>	Salade d'endives vinaigrette
	3										
Plats	1	•	Gratin de coquillettes au poisson MSC PC	0	Daube de bœuf			0	Tartiflette *	0	Sauté de volaille sauce estragon
	2		Lasagne à la bolognaise	<b>V</b>	Tarte au fromage			V	Tartiflette forestière	•	Poisson meunière
	3	•	Tortelloni BIO tomate mozzarella							<b>V</b>	Nuggets de blé
Accompagnement	1			•	Carottes					•	Chou-fleur à la mimolette
Laitages	1		Rondelé nature <b>BIO</b>		Petit nova <b>BIO</b> aromatisé				Saint-Môret <b>BIO</b>		Yaourt nature sucré BIO
	2				Carré ligueil à la coupe				Fromage blanc		Cantadou
	3										
Desserts	1		Orange <b>BIO</b>		Liégeois vanille				Pomme cuite à la gelée de groseille		Moelleux aux framboises maison (œufs BIO)
	2				Pomme				Compote de pommes et de fraises		Beignet au chocolat
	3										













Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.