



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI



29/11 Salade verte
vinaigrette maison
Farce bolognaise
Fromage râpé
Spaghettis au beurre
Fromage blanc sur lit de fruits



30/11 Salade de pois chiches
Vinaigrette
Flan aux légumes
sauce tomate GIP
Haricots verts persillade
Camembert
Banane

01 Radis équeutés /beurre
portion
Blanquette de volaille
Blé au beurre
Petit moulé frais nature
Compote pomme/framboise



02 Salade verte
Vinaigrette maison
Fêta
Cordon bleu
Ratatouille niçoise
Crème dessert vanille



03 Mousse de canard
Dos de colin SCE Hollandaise
Riz au safran
Cantal jeune
Kiwi



06 Salade verte
Escalope de volaille sce moutarde
Chou braisé
Petits suisses aux fruits
Pomme



07 Endives aux noix
Vinaigrette
Dahl lentilles corail
Riz au beurre
Camembert
Muffin aux pépites de chocolat

08 salade verte
Vinaigrette
Omelette chasseur maison
Gratin de butternut
Flan vanille
Orange



09 Betterave cube
vinaigrette
Gardiane de taureau
Penne au beurre
Fromage râpé à part
Banane



10 Salade de pâtes au pesto
Colin aïoli
Sauce aïoli
Légumes aïoli
Rondelé ails et fines herbes
Kiwi



13 Salade verte
Vinaigrette
Sauté de volaille aux olives
Purée de pomme de terre
St Moret
Poire



14 Salade de mâche
Vinaigrette /croutons/dés de
fourme d'Ambert
Pintade aux cèpes
Pommes grenailles
Buche pâtissière vanille



15 Chou chinois
vinaigrette
Tartiflette
Triangle à la poire



16 Lentilles
Vinaigrette
Escalope pané au blé végétale
Gratin de courgettes
Fromage blanc sur lit de fruit
Biscuit sablé

17 Macédoine mayonnaise
Dos de colin sauce à la crème
Riz pilaf
Camembert
Poire



20

21

22

23

24

Ce menu est susceptible de modifications, en cas de difficultés particulières, notamment d'approvisionnement.

Légende des allergènes :

a : gluten

b : crustacés

Menus élaborés par une diététicienne : Lisa Del Prete

c : œufs

d: poissons

e: arachide

f: soja

g: lait

h: fruits à coque

i: céleri

j: moutarde

k: sésame

m: lupin

n: mollusques

N°d'agrément : FR 84.003.619