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 Samoussa aux légumes	Salade verte	Salade tendre pousse	Salade coleslaw	Salade de perles aux 3 couleurs
Plat	Omelette à la provençale	Quenelle de carpe sauce Nantua	Couscous aux légumes, poulet et merguez Emincé de seitan BIO à l'oriental	Boulettes végétariennes tomate mozzarella	Croustillou au potimarron
Accompagnement	Printanière de légumes	Riz	Semoule	Purée de pomme de terre aux patates douces	Haricots beurre persillés
Laitage	Saint Nectaire à la coupe AOP	Cantal AOP	Munster à la coupe AOP	Crème de gruyère	Fromage blanc nature
Dessert	Compote de pommes et abricots	Clémentine	Panacotta du Chef au caramel	Gâteau au pain d'épice & sirop d'érable(oeufs BIO)	Kaki

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