SEMAINE DU 2 AU 6 NOVEMBRE 2026

	Lundi 2 novembre	Mardi 3 novembre	Jeudi 5 novembre	Vendredi 6 novembre
ENTREES		Salade verte à l'emmental	Salade verte œuf et noix	Salade verte surimi
		Pamplemousse	Velouté Chatelaine (artichaut)	Concombres Tzaziki
		Houmous de pois chiche et lentilles corail avec ses toasts	Cervelle des Canuts	Salade de blé à l'égyptienne
PLATS		Steak Haché Black Angus	Poulet façon Nantua (saveur écrevisse)	Quenelle nature sauce crème
	REPAS STOCK	Poisson sauce tartare	Œufs Mollets Florentine	Lasagnes aux saumons N.U
ACCOMPAGNEMENT			Pomme Vapeur beurre persillé	Riz Madras
		Aubergines grillées	Epinard à la crème	Courgettes au beurre
PRODUITS LAITIERS		Brie	Fromage Blanc bio seau	emmental
		Yaourt Bio (seau)		Yaourt fermier
		Yaourt aux fruits	Yaourt aux fruits	Yaourt aromatisé
DESSERTS		Gâteau de Riz	Gâteau de semoule	Banane
		Pomme locale Bio		Pomme locale
		Liégeois de fruits	Bugnes (Merveilles)	Clémentine

Menus conformes au GEMRCN (juillet 2015) Validés par Pascale QUINON Diététicienne Nutritionniste

équilibre menu conseillé pour l'équilibre

bio produits issus de l'agriculture biologique

nde noble

s issus de l'agriculture

plats végétariens

Recette Terroir