SEMAINE DU 9 AU 13 NOVEMBRE 2026

	Lundi 09 novembre	Mardi 10 novembre	Jeudi 12 novembre	Vendredi 13 novembre
ENTREES	Salade verte	salade verte Œuf crouton	salade verte aux Dés d'Avocat et agrumes	Salade verte maïs
	Soupe à l'oignons	Chou-rouge au fromage blanc	Salade de Betterave à l'Orientale	Velouté Esaü (lentilles)
	Salade de Hareng et Pommes de terre locales	Croisillon à l'emmental	Terrine de saumon	Quiche lorraine (Porc)
PLATS	Sauté de porc à la mexicaine	Bœuf bourguignon local	Poulet Thaï	Perles de Riz complet à la betterave
	Omelette fines herbes	Pavé colin sauce ciboulette	Cœur de merlu à la niçoise	Filet de Merlu sauce aigre douce Ananas
ACCOMPAGNEMENT	Polenta à la tomate	Macaroni HVE des Ateliers de Niermont au beurre	PDT sautées	Riz Pilaf
	Gratin de poireaux	Carottes braisées	Chou fleur beurre persillé	Poêlée de Brocolis Champignons
PRODUITS LAITIERS	Saint Paulin	Tomme des Alpes	Bleu de l'Ain	Fromage blanc Bio battu seau
	Yaourt fermier	Yaourt fermier	Yaourt nature Bio	
	Yaourt aux fruits	Yaourt aromatisé	Yaourt aux fruits	Yaourt aromatisé
DESSERTS	Orange bio	Fromage Blanc Coulis de Manque Philippe	Poire locale	Orange bio
	Mousse au chocolat	Donut's au sucre	Mille Feuille 	Pomme locale Bio
	Crème dessert caramel	Kiwi	Liégeois au chocolat	Banane bio

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

Les potages

plats végétariens

produits issus de l'agriculture biologique

Recette terroire