SEMAINE DU 16 AU 20 NOVEMBRE 2026

	Lundi 16 novembre	Mardi 17 novembre	Jeudi 19 novembre	Vendredi 20 novembre
ENTREES	Salade verte croûtons	salade verte au surimi	haricots rouges en salade	Salade verte
	Pamplemousse	Carottes râpées	Céleri Rémoulade	Salade de chou au fromage blanc
	Potage Minestrone de légumes	Salade de riz Egyptienne	tarte au Poireaux	Jambon blanc
PLATS	Rôti de Porc à la Beaujolaise Cuisson de nuit	Cappelletti aux fromages	Rôti d'Agneau	Emincé végétal aux champignons
	Omelette nature	filet de colin sauce crème	Poisson Bordelaise	Brandade de poisson
ACCOMPAGNEMENT	Polenta	Macaroni des ateliers de Niermont	Purée	Gratin Dauphinois
	Champignons persillés	Ratatouille	Carottes au cumin	Aubergine grillées à la persillade
PRODUITS LAITIERS	Mimolette	Camembert	Reblochon	Fromage Blanc de Campagne
	Yaourt fermier	Yaourt fermier	Yaourt fermier	
	Yaourt aromatisé	Yaourt aromatisé	Yaourt aux fruits	Yaourt aromatisé
DESSERTS	Liégeois au chocolat	Marron Suisse	Paris-Brest	Pomme
	Cocktail de fruits au sirop	Tarte au Chocolat	Pomme cuite	Banane bio
	Pomme locale	Banane Bio	poire locale	Kiwi

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

viande noble

menu conseillé pour l'équilibre

produits issus de l'agriculture biologique

Recette Terroir

Plat Unique

produits issus de l'agriculture locale

plats végétariens