Numéro semaine calendaire : 48 GA du : 23/11/2026 au : 27/11/2026 **Sélectionnez votre établissement =>**

	Lundi 23	Mardi 24		Jeudi 26	Vendredi 27
ENTREES	Salade verte au thon	Salade de pâtes au surimi et pesto		Salade verte croûtons	Salade verte
	Betteraves à la moutarde à l'ancienne	Carottes râpées		Salade Russe/Andalou	Cervelle des Canuts
	Salade de lentilles aux oignons rouges	Potage Julien Darblay		Tarte tomate chèvre	Haricots verts en salade
PLATS	Tendre de Filet de poulet saveur Grill	Omelette au fromage		saucisson cuit à la beaujolaise	Lasagne de Légumes
	poisson Meunière et citron bio	Omelette fines herbes		Filet de Limande sauce crème	Cœur de Merlu façon Basquaise
ACCOMPAGNEMENT	Coquillettes	purée		Pommes sautées	Farfalles
	Haricots verts à la tomate	Poêlée brocolis champignons		Flan de courge	Poêlée de légumes locaux
PRODUITS LAITIERS	Emmental	fromage blanc battu		tomme grise locale	Saint Paulin
	Yaourt Citron			Yaourt fermier IRIS à l'orange sanguine	Yaourt fermier
	Yaourt aromatisé	Yaourt fruits		Yaourt fruits	Yaourt aromatisé
DESSERTS	pomme locale	compote de pomme et morceaux de poires		kiwi	Banane bio
	beignet chocolat	flan nappé caramel		Gâteau de semoule	clémentine
	Salade de fruits frais	Orange bio		crème dessert vanille	poire locale

for 006

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 | Nouveau ! nouvelle recette | produits issus de l'agriculture locale | plats végétariens