SEMAINE DU 23 AU 27 NOVEMBRE 2026

	Lundi 23 novembre	Mardi 24 novembre	Jeudi 26 novembre	Vendredi 27 novembre
ENTREES	Salade verte au thon	Carottes râpées	Salade Russe/Andalou	Salade verte
	Betteraves à la moutarde à l'ancienne			Cervelle des Canuts
	Salade de lentilles aux oignons rouges	Potage Julienne Darblay	Tarte tomate chèvre	Haricots verts en salade
PLATS	Tendre de Filet de poulet saveur Grill	Omelette au fromage	saucisson local 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 aromatisé		Yaourt fermier IRIS à l'orange sanguine	
		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
		Orange bio	crème dessert vanille	poire locale

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

Plat Unique | menu conseillé pour l'équilibre | produits issus de l'agriculture biologique | Recette Terroir

produits issus de l'agriculture locale | plats végétariens