Numéro semaine calendaire : 49 GA du : 30/11/2026 au : 04/12/2026 Sélectionnez votre établissement =>

	Lundi 30 novembre	Mardi 01 décembre	Jeudi 03 décembre	Vendredi 04 décembre
ENTREES	salade verte	salade verte maïs	salade verte noix	Pamplemousse
	Verrine de surimi au fromage blanc	Betterave Dijonnaise	Cervelle des Canuts	
	Salade de riz	Carottes râpées	Pâté croûte local (porc)	Pizza fromage
PLATS	Sauté de Porc aux Pruneaux	Fondue de fromage sur pomme de terre	boulette végétarienne sauce tomate	Poulet à l'indienne (coco et pommes)
	Brochette de poisson à l'orientale Marquage vapeur	Tartiflette (porc)	Lingot végétal à la crème de champignons	Poisson Bordelaise
ACCOMPAGNEMENT	Semoule royale		Pennes	riz sauce tomate
	légumes couscous		Ratatouille	haricots verts à la tomate
PRODUITS LAITIERS	Tomme blanche	Saint Nectaire	brie	Camembert
	Yaourt fermier bio seau	Yaourt fermier	Yaourt fermier	
	Yaourt fruits		Yaourt aromatisé	
DESSERTS	Orange bio	Banane	kiwi local	Clémentine
		Cocktail de fruits	tarte pomme rhubarbe	poire locale
	barre bretonne	clémentine	compote de pomme	Orange bio

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

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

plats végétariens | Recette Terroir