MENUS

MAT - Menu du 2 novembre au 6 novembre

Déjeuner

	LUNDI 02/11	MARDI 03/11	MERCREDI 04/11	JEUDI 05/11	VENDREDI 06/11
Entrée	Boulgour bio aux crevettes	Radis beurre			Batavia bio aux croutons
Plat	Roti de boeuf au jus	Omelette au fromage bio	Cuisse de poulet ce2 sauce diable	Saute de porc au curry	Poisson sce ciboulette
Garniture	Fondue de poireaux	Pdt sautees	Carottes persillees bio	Riz basmati bio	Epinards haches a la creme bio
Fromage			Emmental bio	Cantal aop	
Dessert	Fruit de saison bio	Liegeois chocolat agri ethique	Pomme gala bio	Yaourt aux fruits mixes bio	Crepe au sucre

* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *

Recette BIO — Fait maison — Certification environnementale de niveau 2 (CE2)
Appellation d'origine protégée — Agri éthique

e-Quilibre — TRANSGOURMET

MENUS

MAT - Menu du 9 novembre au 13 novembre

Déjeuner

	LUNDI 09/11	MARDI 10/11	MERCREDI 11/11	JEUDI 12/11	VENDREDI 13/11
Entrée	Penne bio chou rouge et mais	Crepe fromage	Terrine de campagne	Oeuf mimosa bio	
Plat	Croq fromage	Cube saumon creme d'aneth	Steak hache grille bio	Blanquette de veau	Cote de porc vpf grillee
Garniture	Salade bio	Puree pdt et chou fleur	Frites bio	Riz pilaf bio	Pdt roties au laurier bio
Fromage			Cantal aop		Saint paulin bio
Dessert	Creme au chocolat agri ethique	Pomme gala bio		Tarte tatin bio	Banane bio

* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *

Recette BIO · Vegetarien · Fait maison · France · Appellation d'origine protégée · Agri éthique

e-Quilibre

TRANSGOURMET

MENUS

MAT - Menu du 16 novembre au 20 novembre

Déjeuner

	LUNDI 16/11	MARDI 17/11	MERCREDI 18/11	JEUDI 19/11	VENDREDI 20/11
Entrée	Carottes rapees aux olives bio	Salade de gésiers	Coquillettes bio au thon		
Plat	Curry de legumes à l'indienne	Brochette de poisson meuniere	Jambonneau	Tartiflette maison	Emince bœuf marine kentucky
Garniture	Ble au beurre	Haricots verts persilles	Chou fleur persillé	Salade bio	Riz creole bio
Fromage				Fromage blanc coulis fruits rouges bio	Camembert bio
Dessert	Fruit de saison bio	Yaourt au citron bio	Fruit de saison bio	Fruit de saison bio	Fruit de saison bio

* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *

e-Quilibre

Recette BIO · Vegetarien · Fait maison · Origine

TRANSGOURMET

MENUS

MAT - Menu du 23 novembre au 27 novembre

Déjeuner

	LUNDI 23/11	MARDI 24/11	MERCREDI 25/11	JEUDI 26/11	VENDREDI 27/11
Entrée	Chou rouge a la vinaigrette	Betteraves bio	Potage legume tendance bio		Radis au sel
Plat	Boeuf emince au paprika	Lasagnes chevre epinards	Mignon porc a la sce barbecue	Cuisse de poulet blanc rotie	Raclette savoyarde
Garniture	Cereales gourmandes bio	Batavia	Haricots verts persilles	Coquillette bio beurre	
Fromage				Comte origine aop	
Dessert	Fruit de saison bio	Fruit de saison bio	Eclair vanille	Fruit de saison	Banane bio

* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *

Fait maison · Recette BIO · Certification environnementale de niveau 2 (CE2) · Origine · Appellation d'origine protégée

e-Quilibre

TRANSGOURMET

MENUS

MAT - Menu du 30 novembre au 4 décembre

Déjeuner

	LUNDI 30/11	MARDI 01/12	MERCREDI 02/12	JEUDI 03/12	VENDREDI 04/12
Entrée	Potage de legumes bio natura	Crepe fromage		Carotte rapee vinaigrette bio	Salade de choux rouge et blanc
Plat	Saute de boeuf aux carottes	Tarte fine tomates origan bio	Cote de porc vpf a la dijonnaise	Lasagnes a la bolognaise	Poisson du jour sce hollandaise
Garniture	Puree pdt bio	Salade bio	Quinoa au beurre	Salade bio	Poelee pdt et butternut
Fromage			Camembert bio		
Dessert	Fruit de saison	Fruit de saison bio	Puree de pomme hve	Flan patissier aux pommes	Semoule au lait agri ethique

* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *

Recette BIO · Fait maison · France · Viande bovine française · Haute valeur environnementale (HVE) · Agri éthique

e-Quilibre

TRANSGOURMET

MENUS

MAT - Menu du 7 décembre au 11 décembre

Déjeuner

	LUNDI 07/12	MARDI 08/12	MERCREDI 09/12	JEUDI 10/12	VENDREDI 11/12
Entrée		Salade coleslaw bio		Coquillettes sce vgtte bio olives	Bouillon de boeuf bio au vermicelle
Plat	Galette quinoa provencale	Merlu et sa sce crustaces	Chipolatas grillees	Poule au pot	Emince de boeuf aux oignons
Garniture	Poelee champetre	Ble au beurre	Riz creole bio	Legumes poule au pot	Puree de potiron
Fromage	Cantal aop		Edam bio		
Dessert	Creme renversee	Beignet framboise	Fruit de saison bio	Flan au chocolat agri ethique	Fruit de saison bio

* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *

e-Quilibre

Recette BIO | Vegetarien | Fait maison | Appellation d'origine protégée | Agri éthique

TRANSGOURMET

MENUS

MAT - Menu du 14 décembre au 18 décembre

Déjeuner

	LUNDI 14/12	MARDI 15/12	MERCREDI 16/12	JEUDI 17/12	VENDREDI 18/12
Entrée	Salade à l'emmental bio	Carotte rapee vinaigrette bio	Creme de lentilles bio	Mousse foie sur toast et salade	
Plat	Aiguillettes de blé panées tomate chevre	Emince de veau façon blanquette	Jambon grille a la sauce moutarde	Fondant de poulet farci aux cepes sce forestiere	Lasagnes a la bolognaise
Garniture	Macaroni au beurre bio	Riz creole bio	Carottes vichy ce2	Gratin dauphinois et ecrase de potiron	
Fromage				Saint nectaire aop	Babybel bio
Dessert	Poire	Creme brulee bio	Fruit de saison bio	Buche aux deux chocolats	Fruit de saison

* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *

Recette BIO · Vegetarien · Viande bovine française · Certification environnementale de niveau 2 (CE2) · Appellation d'origine protégée · Fait maison

e-Quilibre · TRANSGOURMET