

MENUS

MAT - Menu du 3 novembre au 7 novembre

Déjeuner

LUNDI 03/11

MARDI 04/11

MERCREDI 05/11

JEUDI 06/11

VENDREDI 07/11

Entrée

Boulgour bio aux crevettes



Radis beurre

Soupe de legume



Batavia bio aux croutons



Plat

Roti de boeuf au jus



Croq fromage



Pave de hoki au beurre blanc



Tartiflette maison



Coeur filet merlu sce vierge



Garniture

Fondue de poireaux

Pdt roties au laurier



Gratin choux fleur bio



Salade bio



Epinard hache au beurre bio



Fromage

Emmental bio



Dessert

Fruit de saison bio



Flan au chocolat

Yaourt au citron bio



Tarte au citron

* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *

e-Quilibre



Recette BIO



Fait maison



Vegetarien



Produit MSC

TRANSFOURMET

MENUS

MAT - Menu du 10 novembre au 14 novembre

Déjeuner

LUNDI 10/11

MARDI 11/11

MERCREDI 12/11

JEUDI 13/11

VENDREDI 14/11

Entrée

Crepe fromage

Riz mais bio au
surimi

Roulade de volaille

Veloute de potiron

Plat

Cube saumon creme
d'aneth

Roti veau au jus

Steak hache grille
bio

Falafel semoule et
tajine de légumes

Grillade echine porc
lr

Garniture

Riz basmati bio

Carottes vichy ce2

Petit pois et carotte
bio

Feculent du jour

Pdt roties au laurier
bio

Fromage

Camembert bio

Saint paulin bio

Dessert

Pomme gala bio

Creme au chocolat

Compote pomme bio

Fruit de saison

* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *

e-Quilibre

 Recette BIO

 Fait maison

 Vegetarien

 Label Rouge

 Certification environnementale de niveau 2 (CE2)

YINNING GOURMET

MENUS

MAT - Menu du 17 novembre au 21 novembre

Déjeuner

LUNDI 17/11

MARDI 18/11

MERCREDI 19/11

JEUDI 20/11

VENDREDI 21/11

Entrée

Carottes râpées aux
olives bio



Salade de gésiers

Coquillettes bio au
thon



Batavia bio aux
croutons



Plat

Curry de légumes à
l'indienne



Brochette de
poisson meunière

Jambonneau

Moules marinières



Emincé bœuf mariné
kentucky

Garniture

Purée patate douce

Duo de poireaux et
de pdt

Frites bio



Riz créole bio



Fromage

Brie bio



Fourme d'Ambert
AOP



Dessert

Fruit de saison bio



Petit filou au
chocolat

Compote de pomme
bio



Fromage blanc
coulis fruits rouges
bio



Fruit de saison bio



* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *

e-Quilibre



Recette BIO



Végétarien



Fait maison



Appellation d'origine protégée

TRANS GOURMET

MENUS

MAT - Menu du 24 novembre au 28 novembre

Déjeuner

LUNDI 24/11

MARDI 25/11

MERCREDI 26/11

JEUDI 27/11

VENDREDI 28/11

Entrée

Plat

Garniture

Fromage

Dessert

Couscous



Salade de betteraves
et oeufs

Lasagnes chevre
poireau



Carotte rapée
vinaigrette bio



Mignon porc a la sce
barbecue



Crème de lentilles
corail

Wings de poulet

Feuilleté au fromage
bio



Dos de colin bonne
femme



Salade bio



Wedges

Carottes vichy bio



Duo de riz et julienne
de leg.

Camembert bio



Fourme d'ambert
aop



Fruit de saison bio



Fromage blanc
coulis fruits rouges
bio



Kiwi

Banane bio



* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *

e-Quilibre

 Recette BIO

 Fait maison

 Vegetarien

 Produit MSC

 Appellation d'origine protégée

TRANSFOURMET