MENUS DU 09/11/2026 AU 13/11/2026

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	Lundi 09/11/2026	Mardi 10/11/2026	Mercredi 11/11/2026	Jeudi 12/11/2026	Vendredi 13/11/2026
Entrée	Salade multifeuille Rosette*	Salade du puy (lentilles BIO/LOCAl) Poireaux vinaigrette au citron		Pâté croute* (Maison Bollard) Salade verte	Chou rouge vinaigrette Macédoine de légumes
Plat	Quenelle de veau sauce milanaise Blanquette de la mer (MSC)	Poulet rôti au jus Falafels BIO sauce orientale		Rosbeef marengo Tranche de colin façon fish & chips	Tajine de poisson Roti de dinde sauce à l'indienne
Accompagnement	Riz Champignons aux herbes	Chou-fleur à la crème Pommes de terre vapeur		Petits pois BIO Farfalles	Semoule Haricots beurre persillés
Laitage	Velouté fruix	Rond de Burdignes à la coupe		Pont l'évêque AOP à la coupe	Yaourt brassé
Dessert	Marmelade de fruits maison à la cannelle	Beignet au chocolat		Banane	Liégeois au caramel

** = Plat avec du porc (PC)=Plat complet*