MENUS DU 02/11/2026 AU 06/11/2026

PRIMAIRE S 45

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	Lundi 02/11/2026	Mardi 03/11/2026	Mercredi 04/11/2026	Jeudi 05/11/2026	Vendredi 06/11/2026
Entrée	**Terrine de campagne*** **Champignons à la Grecque**	**Chou blanc à la vinaigrette** **Coeur de laitue**		**Salade verte BIO** **Salade salpicao**	**Chou chinois vinaigrette au miel** **Pavé au poivre***
Plat	**Moelleux au boeuf sauce barbecue** **Poisson pané**	**Gratin coquillette BIO LOC semi-comp.aux fromages(PC)**		**Tartiflette*(PC)** **Tartiflette forestière (PC)**	**Escalope viennoise veggie**
Accompagnement	FRITES **Haricots verts en persillade**				**Carottes BIO au cumin** **Lentilles BIO LOCAL**
Laitage	**Yaourt fermier brassé HVE Désiris à la vanille** **Coulommiers à la coupe**	**Edam à la coupe** **Petit suisse nature**		**Petit suisse aromatisé** **Tomme blanche à la coupe**	**Fromage blanc** **Carré ligueil à la coupe**
Dessert	**Orange** **Tarte aux pommes**	**Crème dessert vanille** **Mousse au chocolat**		**Poires cuites au caramel beurre salé** **Compote de pommes et de fraises**	**Chou à la vanille**

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

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

PRIMAIRE S 46

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	Carottes râpées et maïs Rosette*	Salade du puy (lentilles BIO/LOCAl) Salade de blé		Pâté croute* (Maison Bollard) Salade verte	Céleris sauce mousseline 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	Vache qui rit Velouté fruix	Rond de Burdignes à la coupe Fromage blanc		Petit suisse nature Pont l'évêque AOP à la coupe	Fournol à la coupe Yaourt brassé
Dessert	Marmelade de fruits maison à la cannelle Crème onctueuse au caramel	Clémentine Beignet au chocolat		Banane Île flottante	Flan chocolat Liégeois au caramel Orange

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