



Menu Egalim

Du 06 nov. Au 12 nov.

Du 13 nov. Au 19 nov.

Du 20 nov. au 26 nov.

Du 27 nov. Au 03 dec.

LUNDI

Velouté de brocolis  
Lasagnes bolognaise  
Vache qui rit  
Flan vanille nappé caramel



Carottes râpées fraîches  
Falafels et légumes couscous  
Semoule  
Morbier  
Fruit **BIO** de saison



Salade verte  
Tartiflette  
Yaourt nature **BIO**  
Mousse au chocolat



Terrine de campagne et cornichons  
Aiguillettes de poulet au jus  
Fondue de poireaux  
Petit suisse **BIO** aromatisé  
Fruit de saison



MARDI

Oeuf dur mayonnaise  
Nuggets végétal  
Purée de courges  
Yaourt nature  
Fruit de saison



Macédoine mayonnaise  
Poisson meunière  
Choux fleurs persillés  
Brie  
Fruit **BIO** de saison



Coleslaw **BIO** du chef  
Sauté de volaille aux oignons  
Flageolets à l'ail  
P'tit cottentin ail et fines herbes  
Fruit de saison



Céleri sauce cocktail  
Quenelles en gratin  
Penne regate  
Camembert  
Purée de pommes **BIO**



MERCREDI

Céleri râpé frais vinaigrette  
Sauté de volaille au thym et citron  
Haricots verts **BIO** persillés  
Velouté mixé aux fruits  
Gâteau du chef aux speculoos



Chou rouge maïs et emmental  
Sauté de porc à la moutarde  
Blé  
Gouda  
Compote de pommes **BIO**



Velouté de légumes **BIO**  
Brandade de poisson du chef  
Fromage blanc **BIO** d'Adèle  
Eclair au chocolat



Velouté de légumes du chef  
Cannelonis à la tomate  
Fromage blanc nature  
Poire au cassis



JEUDI

Betteraves **BIO** vinaigrette moutarde à l'ancienne  
Jambon blanc  
Pommes vapeur  
Cancoillotte nature  
IGP Fruit de saison



Salade de riz **BIO**  
Paupiette de veau au jus  
Carottes à la crème  
Yaourt nature  
Barre bretonne



Salade de blé **BIO**  
Calamar à la romaine  
Epinards hachés et croûtons  
Vache picon  
Compote de pommes du chef



Duo d'haricots en salade  
Pavé fromager  
Jardinière de légumes  
Yaourt nature **BIO**  
Fruit **BIO** de saison



VENDREDI

Chou Blanc Mayonnaise  
Filet de hoki sauce citron  
Riz **BIO**  
Bûchette mélangée  
Compote pomme abricot



Salade Tango  
Mac and cheese  
Sauce Mac and Cheese ( cheddar)  
Fruit de saison  
Milkshake fraise



Macédoine mayonnaise  
Omelette nature fraiche  
Purée de carottes  
Petit suisse aromatisé  
Fruit **BIO** de saison



Chou rouge maïs et emmental  
Blanquette de poisson  
Riz créole  
Gouda  
Crème à la vanille



La PYRAMIDE ALIMENTAIRE



Les 7 grandes familles alimentaires :

- L'eau
- Les céréales
- Les fruits et légumes
- Les laitages
- La viande, le poisson, les œufs
- Les matières grasses
- Les sucreries





Menu Egalim

Du 04 déc. au 10 déc.

Du 11 déc. au 17 déc.

Du 18 déc. au 24 déc.

LUNDI

Feuilleté du pêcheur  
Macaronis à la bolognaise végétale  
Bûchette  
mélangée Tarte  
au chocolat



Betteraves  
vinaigrette  
Saucisse  
Purée de pommes de terre  
Petit suisse aromatisé  
Fruit de saison



Salade de brocolis  
nature  
Chili con carne  
Riz pour le  
chili  
Chanteneige  
Fruit **BIO** de saison



MARDI

Salade de  
riz  
Cordon bleu  
Poêlée de carottes, navets  
et champignons  
Chanteneige  
Fruit **BIO** de saison



Chou blanc frais  
vinaigrette  
Lasagnes de légumes  
Vache qui rit **BIO**  
Compote pomme fraise



MERCREDI

Taboulé de choux fleurs  
Sauté de volaille aux  
olives  
Pépinettes  
Petit suisse **BIO** aromatisé  
Gâteau basque



Pâté de foie  
Sauté de boeuf bourguignon  
  
Semoule **BIO**  
Fromage blanc nature  
Fruit de saison



Macédoine mayonnaise  
Poisson meunière  
  
Haricots verts persillés  
Chantilly  
Tarte aux pommes



JEUDI

Coleslaw **BIO** du chef  
Filet de poisson sauce crème  
Purée de potiron  
Emmental  
Mousse au chocolat



Salade de perles Alpina Savoie  
Pavé fromager  
Epinards **BIO** et croûtons  
Tomme grise d'Auvergne  
Liégeois vanille

