

SEMAINE DU 02 novembre au 06 novembre 2026

	LUNDI 02 novembre	MARDI 03 novembre	MERCREDI 04 novembre	JEUDI 05 novembre	VENDREDI 06 novembre
<u>Entrée</u>	Sardine nature	Pizza au fromage	Salade composée cœur de palmier maïs 	Salade de haricots verts à l'Espagnole 	Salade de lentilles 
	Jambon sec	Radis à la croque au sel	Salade de pépinettes aux crevettes 	Salade de moules aux oranges 	Œufs durs mayonnaise
	Chou-fleur et thon en salade 	Salade de pâtes Perles 	Salade verte, feta et olives	Houmous 	Salade Coleslaw 
	Salade verte vinaigrette	Salade de maïs et d'agrumes 		Jambon blanc	Concombre au fromage blanc 
	Salade mexicaine	Salade verte dés de jambon et croûtons		Salade verte, thon et croûtons	Salade verte, thon et croûtons
<u>Plat principal</u>	Ravioli à la viande	Steak haché de bœuf	Rôti de porc au jus 	Tortilla aux pommes de terre et oignons	Boulette Orientale aux pois chiche
	Ravioli aux légumes	Gratin de fruits de mer 	Omelette au fromage 	Tartiflette 	Tajine de bœuf abricot et pois chiches 
<u>Accompagnement</u>	Poêlée aux brocolis et champignons 	Carottes cocotte à la crème 	Brunoise de légumes 	Piperade 	Tajine de légumes et abricot
		Lentilles à la moutarde 	Flageolet 		Semoule
<u>Fromage /Laitage</u>	Tomme Blanche	Tomme Blanche	Roquefort	Cabrette	Comté
	Gourde de crème dessert	Yaourt aux fruits	Yaourt brassé	Petit Suisse aromatisé	Yaourt nature et sucré
<u>Dessert</u>	Purée de pomme fraise	Brioche tranchée	Tropézienne	Eclair au chocolat	Compote pomme banane
	Cake vanille	Compote pomme / poire	Compote de pomme	Abricots au sirop arlequin	Beignet fourré framboise
	Pain Pavé Bio				

MENU CONSEILLE PAR LA DIETETICIENNE :

- 1 crudité (en entrée ou en dessert)
- 1 portion protidique
- 1 portion en légumes cuits si féculents, ou l'inverse
- 1 produit laitier

Les entrées et plats proposés sont élaborés en cuisine à partir de produits de qualités : fruits et légumes en circuit court, viandes fraîches de la région Auvergne Rhône-Alpes



plat composé entièrement cuisiné avec des produits frais

La providseure,

G. PROMPT-BAZIN

"Menus conformes au GEMRCN" (version juillet 2015), validés par Pascale QUINON Diététicienne Nutritionniste