RESTAURATION POUR COLLECTIVITES

MENUS DU 23/11/2026 AU 27/11/2026

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	Lundi 23/11/2026	Mardi 24/11/2026	Mercredi 25/11/2026	Jeudi 26/11/2026	Vendredi 27/11/2026
Entrée					
Plat	**Omelette à la provençale**	**Quenelle de carpe sauce Nantua**		**Rôti de dinde sauce gravy** **Boulettes végétariennes tomate mozzarella**	**Pépites colin 3 céréales**
Accompagnement	**Printanière de légumes** **Pennes**	**Riz** **Epinards béchamel**		**Purée de pomme de terre aux patates douces** **Gratin de potiron**	**Haricots beurre persillés** **Flageolets**
Laitage	**Petit nova BIO aromatisé**	**Cantal AOP**		**Yaourt local ETREZ**	**Carré ligueil à la coupe**
Dessert	**Cocktail de fruits au sirop**	**Clémentine**		**Gâteau au pain d'épice & sirop d'érable(oeufs BIO)**	**Banane BIO**

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