

## MENUS DU 25 NOVEMBRE 2024 AU 10 JANVIER 2025

SEMAINE 1	LUNDI 25 novembre	MARDI 26 novembre	JEUDI 28 novembre <i>Végétarien</i>	VENDREDI 29 novembre
<b>ENTRÉE</b>	Potage butternut aux pop corn	Taboulé à la menthe Bio Taboulé au poulet Bio	Velouté du jour	Crudités variées
<b>PLAT PROTIDIQUE</b>	Boulette de bœuf forestière Poisson du moment	Poisson Meunière	Omelette aux fromages	Paupiette de veau à l'ancienne Poisson de la criée
<b>GARNITURES</b>	Purée de pomme de terre « L »	Haricots vert Bio	Riz Bio à la provençale	Poêlée de légumes Bio
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Fromage	Fromage	/	Yaourt Bio
<b>DESSERT</b>	Fruit	Fruit	Donut's	Biscuit

"M" = Maison "L" = Local

SEMAINE 2	LUNDI 2 décembre <i>Végétarien</i>	MARDI 3 décembre	JEUDI 5 décembre	VENDREDI 6 décembre
<b>ENTRÉE</b>	Potage de légumes	Macédoine de légumes Betterave Bio	Carottes rappées « L » Céleri rémoulade « L »	Velouté du moment
<b>PLAT PROTIDIQUE</b>	Crispy d'or	Sauté de porc au caramel « L » Poisson sauce miel et soja	Hachi Parmentier « M » Brandade de Poisson	Poisson, beurre citronné
<b>GARNITURES</b>	Petits pois et carottes	Riz Pilaw Bio	Salade verte Nantaise « L »	Poêlée Bretonne
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Fromage	Fromage	/	Yaourt Bio
<b>DESSERT</b>	Compote Bio	<b>Fruit</b>	Tarte Bourdalouse	Fruit

## MENUS DU 25 NOVEMBRE 2024 AU 10 JANVIER 2025

SEMAINE 3	LUNDI 9 décembre	MARDI 10 décembre	JEUDI 12 décembre <i>Végétarien</i>	VENDREDI 13 décembre
<b>ENTRÉE</b>	Potage Parmentier	Assiette de cochonnaille « L » Rillettes de thon	Friand aux fromages	Crudités variées
<b>PLAT PROTIDIQUE</b>	Cordon bleu Poisson pané	Poisson du jour	Boulette végi à la Napolitaine	Chipolatas « L » Merguez « L »
<b>GARNITURES</b>	Brocolis Bio persillés	Blé Bio à la portugaise	Torsade Bio	Pomme de terre Salardaise
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Fromage Bio	Yaourt Bio	/	Fromage
<b>DESSERT</b>	Fruit	Biscuit	Beignet au cacao	Fruit

SEMAINE 4	LUNDI 16 décembre	MARDI 17 décembre <i>Végétarien</i>	JEUDI 19 décembre <i>Menu festif</i>	VENDREDI 20 décembre
	Potage du père Moïnard	Pomelos sucré Champignons à la Grecque	Foie Gras « M » Truite fumée sauce aigrette Terrine de Homard	Crudités variées
	Nuggets de poulet Nuggets de poissons	Cromesquis de riz Bio aux fromages	Hamburger de Noël « M » Saumon, beurre blanc	Filet de poisson pané
	Purée de carottes Nantaise	Ratatouille Bio	Pomme Forestine Poêlée Festive	Riz Bio façon pilaf
	Fromage	Fromage Bio	/	Fromage Bio
	Fruit	Fruit	Bûche de Noël	Compote Bio

**MENUS DU 25 NOVEMBRE 2024 AU 10 JANVIER 2025**

<b>SEMAINE 5</b>	<b>LUNDI 6 janvier</b>	<b>MARDI 7 janvier</b>	<b>JEUDI 9 janvier</b> <i>Végétarien</i>	<b>VENDREDI 10 janvier</b> <i>Menu Bocage</i>
<b>ENTRÉE</b>	Potage Détox	Radis Beurre Coleslaw « L »	Crudités Variées	Assiette de charcuterie « L » Begein Terrine de poisson
<b>PLAT PROTIDIQUE</b>	Filet Tex-Mex	Wing's de poulet Poisson du moment	Tortilla aux Fromages	Jambon Grill « L », sauce porto Poisson du jour
<b>GARNITURES</b>	Coquille Bio	Petits pois à la française	Frites fraîche Salade verte	Poêlée Campagnarde
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Fromage	Chocolat liégeois		Fromage « L »
<b>DESSERT</b>	Compote Bio	Fruit	Galette des Rois briochée	Fruit du verger