
















# Menu de la semaine









du 18-nov-24 au 22-nov-24

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>DEJEUNER</b>					
Entrée	Salade de courgettes râpées	🏠 Poireaux bio vinaigrette 	Rosette de Lyon 	Salade de mâche bio aux œufs 🏠 	Salade de lentilles corail coco oignons frits 🏠 
Plat Chaud	🏠 Omelette au fromage bio et maison 	Jambon blanc	Sauté de dinde	Marmite du pêcheur	Sauté de porc Matheysin aux pruneaux 
Accompagnement	Carottes Vichy	Purée de pommes de terre bio 🏠	🏠 Gratin d'épinards	Riz pilaf bio	Brocolis aux amandes grillées
Produit laitier	Kiri	Yaourt aromatisé	Saint Nectaire 	 Tomme du Trièves bio 	Reblochon bio  
Dessert	Gaufre au chocolat (chantilly)	Fruits de saison bio 	Fruits de saison bio 	Danette	Fruits de saison bio 

 Pain bio

<b>GOUTER DES INTERNES</b>			
Fruits de saison bio 	Pain	🏠 Gâteau maison	Pain
Yaourt nature	Chocolat		Fromage



<b>DINER</b>				
Entrée	Potage de légumes 🏠 (pois cassés)	🏠 Pizza maison	Pamplemousse	Salade de concombres façon 🏠 tzatziki
Plat Chaud	🏠 Rôti de veau	Nuggets de poisson	Bolognaise de bœuf  🏠	œufs béchamel 🏠
Accompagnement	 Gratin  🏠 Dauphinois	Poêlée asiatique	Pâtes bio 	Haricots verts
Produit laitier	Bûche du Pilat 	Edam	Petit suisse nature	Boursin 
Dessert	Fruits de saison bio 	Fruits de saison bio 	Fruits au sirop	Tarte aux poires 🏠 Cuisiné maison

**Légende :**

 Produit local

 Produit issu de l'agriculture biologique

 Cuisiné maison

Ce menu est susceptible de changement en cas de difficulté d'approvisionnement ou d'évènements extérieurs.

La Principale  
S. Lochis

La Gestionnaire  
L. Lucas