

Restauration pour collectivité 01570 MANZIAT Tel : 03 85 23 99 23 Fax : 03 85 30 16 30 Site internet :	Réalisé en collaboration avec une diététicienne	SP : sans porc SV : sans viande AB : produit issu de la filière bio * plat végétarien PC : Plat complet
---	--	---

Menu mensuel

du 03/11/2025 au 07/11/2025

Lundi	Betteraves rouges BIO à la vinaigrette de framboise	Gratin de coquillettes au poisson		Caennbert à la coupe	Liègeois vanille
Mardi	Taboulé à base de semoule BIO	Daube de bœuf SV: tarte au fromage	*Carottes	Petit suisse aux fruits	Kiwi
Mercredi					
Jeudi	*Cœur de laitue	*Tartiflette forestière		Saint-Môret BIO	Pomme cuite
Vendredi	*Céleris rémoulade	Nuggets de blé	*Chou-fleur à la mimolette	Yaourt local	Moelleux aux framboises à base d'œufs BIO

du 10/11/2025 au 14/11/2025

Lundi	*Salade de pommes de terre	*Croque au fromage	*Printanière de légumes	Petit suisse nature	Pomme BIO
Mardi	JOUR FERIE				
Mercredi					
Jeudi	*Choux blanc à la vinaigrette	Rôti de porc au thym SV:Pané blé emmental épinard	*Purée de butternut	Yaourt BIO	Eclair au chocolat
VENREDI	*Salade de haricots verts au vinaigre balsamique	Paella au poulet et fruits de mer SV: *Blanquette à l'émincé végétal BIO	Riz jaune BIO	Saint Nectaire à la coupe	Clémentine

du 17/11/2025 au 21/11/2025

Lundi	*Terrine aux 3 légumes	Rosbeef morengo SV:*Boulettes végétarienne tomate/mozz	Gratin de brocolis BIO	Tomme grise à la coupe	Kiwi
Mardi	*Carottes rapées	Saucisse de Francfort SV:Roulé au fromage	Lentilles BIO	Fromage blanc	Coktailkls de fruits au sirop
Mercredi					
Jeudi	*Poireau cuit à la vinaigrette	Choucroute garnie Sv:Cordon bleu végétale et garniture choucroute		Saint Nectaire à la coupe AOP	Kiwi BIO
Vendredi	Salade de perles aux 3 couleurs	Poissons pané	Haricots verts en persillade	Rondelé nature BIO	Nappé au caramel