



MENUS DU 10/10/2022 AU 14/10/2022

Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec une diététicienne.

	Lundi 10/10/2022	Mardi 11/10/2022	Mercredi 12/10/2022	Jeudi 13/10/2022	Vendredi 14/10/2022
Entrée	Céleri râpé pomme raisins secs vinaigrette ancienne Poireau cuit béarnaise	Soupe paysanne Salade de légumineuses		Roulade de volaille aux olives Terrine de légumes	Tomate Concombre aux agrumes vinaigrette
Plat	Choucroute garnie* (plat complet) Pané blé emmental et épinards	Crêpe au fromage		Daube de boeuf* Filet de lieu MSC façon niçoise	Mousson de canard Cassoulet de poisson (MSC) (plat complet)
Accompagnement	Choucroute et pommes vapeur	Salsifis persillés Pennes		Ratatouille Polenta crémeuse	
Laitage	Munster à la coupe AOP Petit suisse aromatisé	Pont l'évêque à la coupe AOP Fromage blanc		Fromage chèvre cabrette Petit suisse BIO nature Saint-Paulin à la coupe	Yaourt BIO à la vanille
Dessert	Compote maison pommes BIO & mirabelles Tarte au flan	Fromage enveloppé Raisin Liégeois maestro vanille		Prune (sous réserve) Kiwi	Gâteau basque Pomme

* = Plat avec du porc