



MENUS DU 17/10/2022 AU 21/10/2022

Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec une diététicienne.

	Lundi 17/10/2022	Mardi 18/10/2022	Mercredi 19/10/2022	Jeudi 20/10/2022	Vendredi 21/10/2022
Entrée	Rosette* Allumette au fromage	Courgettes râpées vinaigrette balsamique Friand à la viande*		Taboulé Salade de perles aux 3 couleurs	Salade verte aux yeux de sorcière (olives noires) Racines ensorcelées (céleri rémoulade)
Plat	Filet de hoki MSC lemon Poulet roti au jus (circuit-court)	Quenelle nature à la crème Chili con carne		Longe de porc* au jus Beaufilet de colin au beurre blanc	Boulettes de soja BIO sanguinolantes
Accompagnement	Carottes Semoule	Riz Champignons persillés		Haricots verts en persillade Lentilles au jus	Purée de potiron
Laitage	Petit suisse nature Saint Nectaire à la coupe AOP	Croq'lait BIO Velouté fruix		Camembert à la coupe Yaourt ETREZ nature sucré au lait entier	Pâte lisse au coulis de fruits rouges Saint-môret
Dessert	Fromage enveloppé Poire Oeufs à la neige	Liégeois maestro vanille Crème onctueuse au caramel		Fromage enveloppé Kiwi Beignet aux pommes	Gâteau des pénombres au chocolat

* = Plat avec du porc