



## MENUS DU 03/10/2022 AU 07/10/2022

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	Lundi 03/10/2022	Mardi 04/10/2022	Mercredi 05/10/2022	Jedi 06/10/2022	Vendredi 07/10/2022
Entrée	Salade coleslaw à base de carottes BIO	Salade de riz BIO		Salade d'haricots verts au thon	Salade d'endives vinaigrette
Plat	Tajine de poulet BIO	Steak haché au jus		Brandade de poisson (MSC) (plat complet)	Nugget's de blé
Accompagnement	Semoule BIO	Chou-fleur en gratin			Petit pois
Laitage	Rondelé nature BIO	Yaourt nature fermier Désiris		Fournoi à la coupe	Yaourt BIO au sucre de canne
Dessert	Pomme BIO	Cocktail fruits exotiques		Banane BIO	Eclair au chocolat

\* = Plat avec du porc



## 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	Jedi 13/10/2022	Vendredi 14/10/2022
Entrée	Céleri râpé pomme raisins secs vinaigrette ancienne	Salade bretonne à base de brocolis BIO		Roulade de volaille aux olives	Concombre aux agrumes vinaigrette
Plat	Choucroute garnie* (plat complet)	Crêpe au fromage		Daube de bœuf*	Cassoulet de poisson (MSC) (plat complet)
Accompagnement		Salade multi-feuille		Ratatouille	
Laitage	Munster à la coupe AOP	Pont l'évêque à la coupe AOP		Petit suisse BIO nature	Yaourt BIO à la vanille
Dessert	Compote maison pommes BIO & mirabelles	Raisin		Prune (sous réserve)	Gâteau basque

\* = Plat avec du porc



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

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	<b>Lundi 17/10/2022</b>	<b>Mardi 18/10/2022</b>	<b>Mercredi 19/10/2022</b>	<b>Judi 20/10/2022</b>	<b>Vendredi 21/10/2022</b>
<b>Entrée</b>	Allumette au fromage	Courgettes râpées vinaigrette balsamique		Salade de perles aux 3 couleurs	Salade verte aux yeux de sorcière (olives noires)
<b>Plat</b>	Filet de hoki MSC lemon	Quenelle nature à la crème		Longe de porc* au jus	Boulettes de soja BIO sanguinolantes
<b>Accompagnement</b>	Carottes	Riz		Haricots verts en persillade	Purée de potiron
<b>Laitage</b>	Saint Nectaire à la coupe AOP	Croq'lait BIO		Yaourt ETREZ nature sucré au lait entier	Saint-môret
<b>Dessert</b>	Pomme BIO	Liégeois maestro vanille		Banane BIO	Gâteau des pénombres au chocolat

\* = Plat avec du porc