



## **MENUS DU 28/11/2022 AU 02/12/2022**

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	<b>Lundi 28/11/2022</b>	<b>Mardi 29/11/2022</b>	<b>Mercredi 30/11/2022</b>	<b>Jeudi 01/12/2022</b>	<b>Vendredi 02/12/2022</b>
<b>Entrée</b>	<b>Salade de perles aux 3 couleurs</b>	<b>Salade multi-feuille</b>		<b>Salade de haricot vert BIO au vinaigre balsamique</b>	<b>Carottes rapées</b>
<b>Plat</b>	<b>Omelette à la provençale</b> <b>Steack haché sauce barbecue</b>	<b>Nugget's de blé</b>		<b>Filet de hoki MSC aux noisettes</b> <b>Effilochée de poulet aux épices</b>	<b>Tartiflette*(plat complet)</b> <b>Gratin de pommes de terre au poisson(plat complet)</b>
<b>Accompagnement</b>	<b>Petits pois au jus</b>	<b>Brocolis à la crème</b>		<b>Semoule</b>	
<b>Laitage</b>	<b>Carré Président</b>	<b>Petit suisse nature</b>		<b>Tomme noire à la coupe</b>	<b>Camembert à la coupe</b>
<b>Dessert</b>	<b>Marmelade de fruits maison à base pommes BIO</b>	<b>Pomme BIO</b>		<b>Clémentine</b>	<b>Mousse au chocolat</b>

\* = Plat avec du porc