



MENUS DU 05/12/2022 AU 09/12/2022

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	Lundi 05/12/2022	Mardi 06/12/2022	Mercredi 07/12/2022	Jedi 08/12/2022	Vendredi 09/12/2022
Entrée	Pâté croûte*richelieu	Salade florida		Brocolis BIO sauce tartare	Salade verte vinaigrette de mangue
Plat	Rôti de dinde au jus	Macaronis BIO à la carbonara* (plat complet)		Brandade de légumineuses aux pdt BIO(plat complet)	Filet de lieu MSC aux crevettes
Accompagnement	Epinards béchamel				Carottes
Laitage	Petit nova BIO aromatisé	Fraidou		Yaourt nature sucré BIO	Bûche de chèvre à la coupe
Dessert	Orange	Poire cuite à la gelée de groseille		Pomme BIO	Gâteau maison banane chocolat base d'oeufs BIO

* = Plat avec du porc



MENUS DU 12/12/2022 AU 16/12/2022

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	Lundi 12/12/2022	Mardi 13/12/2022	Mercredi 14/12/2022	Jedi 15/12/2022	Vendredi 16/12/2022
Entrée	Soupe de légumes	Céleris sauce ravigote		Salade d'endives vinaigrette	Mousse de foie* forestière
Plat	Moules façon mouclade	Croq œuf au jambon de dinde		Coquillettes veggie bolo à l'égréné végétal BIO (PC)	Aiguillettes de poulet la crème de morilles
Accompagnement	Riz	Chou-fleur à la crème			Gratin dauphinois
Laitage	Tomme blanche à la coupe	Rondelé nature BIO		Emmental à la coupe	Yaourt BIO à la vanille
Dessert	Pomme BIO	Compote de pommes et de fraises		Banane	Assortiment de buchettes

* = Plat avec du porc