



MENUS DU 18/12/2023 AU 22/12/2023

Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec une diététicienne.

| | Lundi 18/12/2023 | Mardi 19/12/2023 | Mercredi 20/12/2023 | Jeudi 21/12/2023 | Vendredi 22/12/2023 |
|-----------------------|--|--|--------------------------------|---|---|
| Entrée | Taboulé à base de semoule BIO | Salade nantaise | | Salade du puy (lentilles BIO/LOCAL) | Pâté croûte*richelieu Terrine de saumon |
| Plat | Beaufilet de colin sauce aïoli Roti de dinde au thym | Macaronis à la carbonara* (PC) Cappelletti 5 fromages (PC) | | Pané sarrasin/lentilles aux poireaux | Financière de volaille girolles & feuilleté Financière de quenelles forestine & feuilleté |
| Accompagnement | Chou-fleur à la crème | | | Carottes | Pommes dauphines |
| Laitage | Fromage blanc | Croq'lait BIO | | Petit suisse nature | Saint-Marcellin IGP à la coupe |
| Dessert | Fruit (selon arrivage) | Cocktails de fruits au sirop | | Fruit (selon arrivage) | Moëlleux chocolat griottes (oeufs BIO) & papillottes |

* = Plat avec du porc