

## **MENUS DU 04/11/2024 AU 08/11/2024**

Ces menus ont été  
réalisés en collaboration  
avec une diététicienne.

	<b>Lundi 04/11/2024</b>	<b>Mardi 05/11/2024</b>	<b>Mercredi 06/11/2024</b>	<b>Jeudi 07/11/2024</b>	<b>Vendredi 08/11/2024</b>
<b>Entrée</b>	<b>Salade haricots BIO verts vinaigrette mimosa</b>	<b>Céleris rémoulade</b>		<b>Salade verte BIO</b>	<b>Salade Chinoise</b>
<b>Plat</b>	<b>Gratin de coquillettes au poisson MSC (PC)  Lasagne à la bolognaise (PC)</b>	<b>Cervelas chaud*  Croque au fromage</b>		<b>Pané blé emmental épinards &amp; garniture choucroute(PC)  Choucroute garnie* (PC)</b>	<b>Poulet aux champignons  Haché de cabillaud basquaise</b>
<b>Accompagnement</b>		<b>Carottes BIO</b>			<b>Petit pois</b>
<b>Laitage</b>	<b>Yaourt ETREZ nature sucré au lait entier</b>	<b>Mimolette à la coupe</b>		<b>Vache qui rit</b>	<b>Fromage blanc</b>
<b>Dessert</b>	<b>Fruit (selon arrivage)</b>	<b>Liégeois au chocolat</b>		<b>Salade de fruits crus et cuits</b>	<b>Gâteau au pain d'épice &amp; sirop d'érable(oeufs BIO)</b>

\* = Plat avec du porc