

## **MENUS DU 16/12/2024 AU 20/12/2024**

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	<b>Lundi 16/12/2024</b>	<b>Mardi 17/12/2024</b>	<b>Mercredi 18/12/2024</b>	<b>Jeudi 19/12/2024</b>	<b>Vendredi 20/12/2024</b>
<b>Entrée</b>	<b>Betterave cuite vinaigrette</b>	<b>Taboulé à base de semoule BIO</b>		<b>Salade multifeuille</b>	<b>Mousson de canard</b> <b>Rillettes maison de petits légumes au fromage frais</b>
<b>Plat</b>	<b>Sauce italienne à l'égréné végétal BIO</b> <b>Boulette de boeuf sauce ketchup</b>	<b>Colin façon fisch &amp; chips</b>		<b>Rôti de porc* à la provençale</b> <b>Nugget's de maïs</b>	<b>Aiguillettes de poulet sauce suprême</b> <b>Beaufilet de colin sauce à la bisque de homard</b>
<b>Accompagnement</b>	<b>Torsades</b>	<b>Chou fleur à la mimolette</b>		<b>Petit pois</b>	<b>Pommes dauphines</b>
<b>Laitage</b>	<b>Coulommiers à la coupe</b>	<b>Rondelé nature</b>		<b>Vache picon</b>	<b>Yaourt BIO à la vanille</b>
<b>Dessert</b>	<b>Fruit (selon arrivage)</b>	<b>Compote de pommes et de fraises</b>		<b>Fruit BIO (selon arrivage)</b>	<b>Bûchette pâtissière au chocolat &amp; papillottes</b>

\* = Plat avec du porc