

## **MENUS DU 06/10/2025 AU 10/10/2025**

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	<b>Lundi 06/10/2025</b>	<b>Mardi 07/10/2025</b>	<b>Mercredi 08/10/2025</b>	<b>Jeudi 09/10/2025</b>	<b>Vendredi 10/10/2025</b>
<b>Entrée</b>	<b>Salade paysanne</b>	<b>Salade du puy à base de lentilles BIO</b>		<b>Coeur de laitue</b>	<b>Salade festive</b>
<b>Plat</b>	<b>Curry de pois chiches</b>	<b>Tarte saumon &amp; ciboulette</b>		<b>Cordon bleu végétal &amp; garniture choucroute (PC)</b> <b>Choucroute garnie* (PC)</b>	<b>Filet de hoki MSC lemon</b> <b>Aiguillettes de poulet à la crème</b>
<b>Accompagnement</b>	<b>Semoule BIO</b>	<b>Courgettes Andalouse</b>			<b>Brocolis à la crème</b>
<b>Laitage</b>	<b>Coulommiers à la coupe</b>	<b>Carré Président</b>		<b>Saint Nectaire à la coupe AOP</b>	<b>Yaourt nature sucré BIO</b>
<b>Dessert</b>	<b>Liégeois au chocolat</b>	<b>Poires cuites au cassis</b>		<b>Kiwi BIO</b>	<b>Gâteau basque</b>

\* = Plat avec du porc