

## **MENUS DU 01/12/2025 AU 05/12/2025**

Ces menus ont été  
réalisés en collaboration  
avec une diététicienne.

	<b>Lundi 01/12/2025</b>	<b>Mardi 02/12/2025</b>	<b>Mercredi 03/12/2025</b>	<b>Jeudi 04/12/2025</b>	<b>Vendredi 05/12/2025</b>
<b>Entrée</b>	<b>Soupe paysanne</b>	<b>Ciselée d'iceberg</b>		<b>Betterave cuite vinaigrette</b>	<b>Salade d'endives à la parmentière</b>
<b>Plat</b>	<b>Steak haché sauce andalouse</b> <b>Emincé végétal BIO sauce forestière</b>	<b>Roti de dinde à la napolitaine</b> <b>Paupiette de saumon à la normande</b>		<b>Chili sin carne</b>	<b>Colin d'alaska poêlé au beurre</b>
<b>Accompagnement</b>	<b>Blé au beurre</b>	<b>Purée de potiron (pdt BIO et lait BIO)</b>		<b>Riz BIO</b>	<b>Carottes</b>
<b>Laitage</b>	<b>Pont l'évêque AOP à la coupe</b>	<b>Fromage blanc</b>		<b>Brie à la coupe</b>	<b>Kiri</b>
<b>Dessert</b>	<b>Compote pomme coupelle</b>	<b>Donut au sucre</b>		<b>Kaki</b>	<b>Mousse au chocolat maison (lait BIO)</b>

\* = Plat avec du porc