MENUS DU 30/08/2021 AU 03/09/2021

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	Lundi 30/08/2021	Mardi 31/08/2021	Mercredi 01/09/2021	Jeudi 02/09/2021	Vendredi 03/09/2021
Entrée				Salade grecque	Friand à la viande* Feuilleté au fromage
Plat				Grignotte de poulet au jus(circuit-court)	Filet de hoki MSC à la crème de curry(cir-court)
Accompagnement				Riz bio	Carottes à la persillade
Laitage				Saint moret	Carré ligueil à la coupe
Dessert				Crème dessert chocolat	Banane bio

* = *Plat avec du porc*

MENUS DU 06/09/2021 AU 10/09/2021

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	Lundi 06/09/2021	Mardi 07/09/2021	Mercredi 08/09/2021	Jeudi 09/09/2021	Vendredi 10/09/2021
Entrée	Betteraves rouges sce fromage blanc bio	Salade douceur (circuit-court)		Salade verte batavia (circuit-court)	Salade de pomme de terre à la ciboulette(c-c)
Plat	Cannelloni bolognaise (plat complet)	Roulé au fromage (circuit-court)		Boulette agneau à la sauce tomate(cir-court)	Aiguillettes de poisson aux céréales(circ-court)
Accompagnement		Petits pois bio		Semoule bio	Ratatouille (circuit-court)
Laitage	Frulos	Saint-Marcellin IGP à la coupe		Cantafrais	Bûche du Pilat à la coupe
Dessert	Raisin	Crème citronnée		Compote de fruits aux framboises maison	Poire bio

* = *Plat avec du porc*

MENUS DU 13/09/2021 AU 17/09/2021

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	Lundi 13/09/2021	Mardi 14/09/2021	Mercredi 15/09/2021	Jeudi 16/09/2021	Vendredi 17/09/2021
Entrée	Salade d'ébly mimosa bio	Melon		Salade haricots verts vinaigrette balsamique bio	Salade farandole (circuit-court)
Plat	Omelette nature bio	Escalope de dinde à la napolitaine(circ-court)		Chili con carne (plat complet)	Poisson doré au beurre (circuit-court)
Accompagnement	Brocolis à l'ail bio	Pommes duchesses			Carottes à la persillade bio
Laitage	Yaourt au sucre de canne bio	Petit nova aromatisé bio		Emmental à la coupe	Tartare aïl & fines herbes
Dessert	Pomme (circuit-court) bio	Compote de poires		Raisin	Brownie

* = *Plat avec du porc*

MENUS DU 20/09/2021 AU 24/09/2021

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	Lundi 20/09/2021	Mardi 21/09/2021	Mercredi 22/09/2021	Jeudi 23/09/2021	Vendredi 24/09/2021
Entrée	Concombre à la menthe (circuit-court)	Nem aux légumes		Taboulé bio	Salade verte batavia(c-c) vinaigrette échalote
Plat	Croque au fromage (circuit-court)	Haché de cabillaud façon niçoise(circ-court) Sauté de porc* façon colombo(circuit-court)		Croustillon de colin (circuit-court)	Saucisson* cuit à la bourguignonne (c-court) Poisson MSC à la bordelaise (circuit-court)
Accompagnement	Epinards	Flageolets		Haricot beurre persillé	Gratin dauphinois (circuit-court) bio
Laitage	Mini cabrette	Crème de gruyère		Buchette mélange à la coupe	Yaourt nature fermier Désiris (circuit-court)
Dessert	Flan vanille maison bio	Pomme (circuit-court) bio		Banane	Tarte aux pralines (circuit-court)

* = *Plat avec du porc*

MENUS DU 27/09/2021 AU 01/10/2021

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	Lundi 27/09/2021	Mardi 28/09/2021	Mercredi 29/09/2021	Jeudi 30/09/2021	Vendredi 01/10/2021
Entrée	Salade de haricot vert au vinaigre de cidre	Tomate allongée		Salade de lentilles	Mélange tendre pousse (circuit-court)
Plat	Pâtes carbonara* (plat complet) Gratin de coquillettes au poisson(plat complet)	Steak haché façon bouchère(circuit-court)		Moussaka végétarienne (plat complet)	Blanquette de la mer (MSC) (circuit-court)
Accompagnement		Mousseline de potiron (circuit-court) bio			Riz bio
Laitage	Yaourt aromatisé bio	Tome blanche à la coupe		Chantaillou ail/fines herbes	Coulommiers à la coupe
Dessert	Prune (sous réserve)	Compote pommes		Poire bio	Mousse au chocolat

* = *Plat avec du porc*