



MENUS DU 29/11/2021 AU 03/12/2021

Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec une diététicienne.

	Lundi 29/11/2021	Mardi 30/11/2021	Mercredi 01/12/2021	Jeudi 02/12/2021	Vendredi 03/12/2021
Entrée	Ciselée d'iceberg (circuit-court)	Salade bretonne		Salade de coquillettes à l'italienne	Salade douceur (circuit-court)
Plat	Tartiflette*(plat complet) (circuit-court) Tartiflette reblochon et oignons(plat complet)	Cordon bleu de volaille(circuit-court) Poisson pané (circuit-court)		Quenelle au beaufort sauce crème(circuit-court) Cervelas obernois*	Blanquette de la mer (MSC) (circuit-court) Boulette de boeuf à l'andalouse
Accompagnement		Carottes à la Normande		Epinards	Riz bio
Laitage	Yaourt fermier Désiris à la mûre (circuit-court)	Petit nova aromatisé		Petit louis tartine	Saint-Marcellin IGP à la coupe
Dessert	Biscuit de savoie	Pomme (circuit-court)		Clémentine	Maestro au chocolat

* = Plat avec du porc