



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

Ces menus ont été  
réalisés en collaboration  
avec une diététicienne.

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

\* = Plat avec du porc