



## MENUS DU 06/12/2021 AU 10/12/2021

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	Lundi 06/12/2021	Mardi 07/12/2021	Mercredi 08/12/2021	Jeudi 09/12/2021	Vendredi 10/12/2021
Entrée	Salade de blé au maïs bio	Betteraves rouges vinaigrette échalotes bio		Carottes rapées (circuit-court)	Saucisson sec*
Plat	Jambon grillé* (circuit-court)	Sauce bolognaise bio		Tortilla galette	Beaufilet de colin au beurre blanc(c.court)
Accompagnement	Brocolis à la crème	Spaghettis bio		Petit pois	Semoule bio
Laitage	Brebicrème	Yaourt aromatisé bio		Yaourt au sucre de canne bio	Edam à la coupe
Dessert	Poire	Compote pommes banane bio		Muffin aux pépites de chocolat	Orange

\* = Plat avec du porc



## MENUS DU 13/12/2021 AU 17/12/2021

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	Lundi 13/12/2021	Mardi 14/12/2021	Mercredi 15/12/2021	Jeudi 16/12/2021	Vendredi 17/12/2021
Entrée	Salade camarguaise bio	Céleris rémoulade (circuit-court)		Salade bretonne	Salade verte(c-c)et sa vinaigrette clémentine
Plat	Feuilleté au fromage	Coquillettes au jambon*(plat complet) bio		Roti de porc* au jus (circuit-court)	Aiguillettes(c-c)de poulet la crème de morilles
Accompagnement	Carottes à la Normande			Epinards bio	Gratin dauphinois (circuit-court) bio
Laitage	Yaourt nature fermier Désiris (circuit-court)	Crèmeux de Bourgogne à la coupe		Coulommiers à la coupe	Flan vanille
Dessert	Clémentine	Cocktails de fruits au sirop		Pomme (circuit-court)	Carré chocolatier et papillottes

\* = Plat avec du porc