



MENUS DU 05/12/2022 AU 09/12/2022

Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec une diététicienne.

	Lundi 05/12/2022	Mardi 06/12/2022	Mercredi 07/12/2022	Jeudi 08/12/2022	Vendredi 09/12/2022
Entrée	<ul style="list-style-type: none"> • Pâté croûte*richelieu Terrine de légumes	Salade salpicao		Brocolis BIO sauce tartare	Salade verte vinaigrette de mangue
Plat	Filet de colin MSC à la niçoise	<ul style="list-style-type: none"> • Macaronis BIO à la carbonara* (plat complet) Cappelletti 5 fromages (plat complet)		Brandade de légumineuses aux pdt BIO(plat complet)	Filet de lieu MSC aux crevettes
Accompagnement	Epinards béchamel				Carottes
Laitage	Petit nova BIO aromatisé	Fromage blanc		Yaourt nature sucré BIO	Bûche de chèvre à la coupe
Dessert	Kiwi	Cocktails de fruits au sirop		Pomme BIO	Gâteau maison banane chocolat base d'oeufs BIO

* = Plat avec du porc



MENUS DU 12/12/2022 AU 16/12/2022

Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec une diététicienne.

	Lundi 12/12/2022	Mardi 13/12/2022	Mercredi 14/12/2022	Jeudi 15/12/2022	Vendredi 16/12/2022
Entrée	Poireaux vinaigrette mimosa	Carottes rapées		Salade verte BIO	Terrine de saumon
Plat	Moules façon mouclade	• Croq oeuf au jambon de dinde Pané blé emmental et épinards		Coquillettes BIO veg'bolo (égréné végétal BIO)(PC)	• Aiguillettes de poulet la crème de morilles Beaufilet de colin sauce à la bisque de homard
Accompagnement	Riz	Chou-fleur à la crème			Gratin dauphinois
Laitage	Petit suisse nature	Rondelé nature BIO		Emmental BIO	Yaourt BIO à la vanille
Dessert	Pomme BIO	Salade d'agrumes		Banane BIO	Assortiment de buchettes

* = Plat avec du porc