



## **MENUS DU 03/10/2022 AU 07/10/2022**

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	<b>Lundi 03/10/2022</b>	<b>Mardi 04/10/2022</b>	<b>Mercredi 05/10/2022</b>	<b>Jeudi 06/10/2022</b>	<b>Vendredi 07/10/2022</b>
<b>Entrée</b>					
<b>Plat</b>	<b>Tajine de poulet</b>	<b>Steak haché au jus</b>		<b>Brandade de poisson (MSC) (plat complet)</b> <b>Cervelas chaud* et purée de pdt (plat complet)</b>	<b>Finger de poulet aux corn flakes</b>
<b>Accompagnement</b>	<b>Semoule</b> <b>Légumes à l'oriental</b>	<b>Chou-fleur en gratin</b> <b>Ebly au beurre</b>			<b>Petits pois au jus</b> <b>Carottes</b>
<b>Laitage</b>	<b>Petit suisse aux fruits</b>	<b>Yaourt BIO les 2 vaches nature</b>		<b>Fournol à la coupe</b>	<b>Mimolette à la coupe</b>
<b>Dessert</b>	<b>Poire</b>	<b>Cocktail fruits exotiques</b>		<b>Banane BIO</b>	<b>Eclair au chocolat</b>

\* = Plat avec du porc



## **MENUS DU 10/10/2022 AU 14/10/2022**

Ces menus ont été  
réalisés en collaboration  
avec une diététicienne.

	<b>Lundi 10/10/2022</b>	<b>Mardi 11/10/2022</b>	<b>Mercredi 12/10/2022</b>	<b>Jeudi 13/10/2022</b>	<b>Vendredi 14/10/2022</b>
<b>Entrée</b>	Poireau cuit béarnaise	Salade bretonne à base de brocolis BIO		Terrine de légumes	Concombre aux agrumes vinaigrette
<b>Plat</b>	Pané blé emmental et épinards	Crêpe au fromage		Daube de boeuf* Filet de lieu MSC façon niçoise	Cassoulet de poisson (MSC) (plat complet)
<b>Accompagnement</b>	Choucroute et pommes vapeur	Salade multi-feuille		Ratatouille	
<b>Laitage</b>	Petit suisse aromatisé	Pont l'évêque à la coupe AOP		Fromage chèvre cabrette	Yaourt BIO à la vanille
<b>Dessert</b>	Compote maison pommes BIO & mirabelles	Raisin		Prune (sous réserve)	Crème à la catalane maison

\* = Plat avec du porc



## MENUS DU 17/10/2022 AU 21/10/2022

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	<b>Lundi 17/10/2022</b>	<b>Mardi 18/10/2022</b>	<b>Mercredi 19/10/2022</b>	<b>Jeudi 20/10/2022</b>	<b>Vendredi 21/10/2022</b>
<b>Entrée</b>					<b>Racines ensorcelées (céleri rémoulade)</b>
<b>Plat</b>	<b>Poulet roti au jus (circuit-court)</b>	<b>Quenelle nature à la crème</b>		<b>Longe de porc* au jus  Beaufilet de colin au beurre blanc</b>	<b>Steak haché aux champignons vénéneux</b>
<b>Accompagnement</b>	<b>Carottes  Semoule</b>	<b>Riz  Champignons persillés</b>		<b>Haricots verts en persillade  Lentilles au jus</b>	<b>Purée de potiron</b>
<b>Laitage</b>	<b>Saint Nectaire à la coupe AOP</b>	<b>Croq'lait BIO</b>		<b>Camembert à la coupe</b>	<b>Pâte lisse au coulis de fruits rouges</b>
<b>Dessert</b>	<b>Poire</b>	<b>Liégeois maestro vanille</b>		<b>Banane BIO</b>	<b>Gâteau des pénombres au chocolat</b>

\* = Plat avec du porc