

## MENUS DU 02/12/2024 AU 06/12/2024

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	<b>Lundi 02/12/2024</b>	<b>Mardi 03/12/2024</b>	<b>Mercredi 04/12/2024</b>	<b>Jeudi 05/12/2024</b>	<b>Vendredi 06/12/2024</b>
<b>Entrée</b>					
<b>Plat</b>	<b>Blanquette de poisson MSC  Sauce carbonara*</b>	<b>Crêpe au fromage</b>		<b>Hachis parmentier (PC)</b>	<b>Poisson doré au beurre</b>
<b>Accompagnement</b>	<b>Coquillettes Champignons persillés</b>	<b>Carottes BIO Flageolets</b>		<b>Salade iceberg</b>	<b>Brocolis à la crème Semoule</b>
<b>Laitage</b>	<b>Gouda à la coupe</b>	<b>Petit louis tartine</b>		<b>Saint-Môret BIO</b>	<b>Velouté fruix</b>
<b>Dessert</b>	<b>Fruit BIO (selon arrivage)</b>	<b>Compote de pommes et abricots</b>		<b>Nappé au caramel</b>	<b>Gâteau chocolat et poires base oeufs BIO</b>

\* = Plat avec du porc