



## **MENUS DU 11/10/2021 AU 15/10/2021**

Ces menus ont été  
réalisés en collaboration  
avec une diététicienne.

	<b>Lundi 11/10/2021</b>	<b>Mardi 12/10/2021</b>	<b>Mercredi 13/10/2021</b>	<b>Jeudi 14/10/2021</b>	<b>Vendredi 15/10/2021</b>
<b>Entrée</b>	<b>Salade de lentilles</b>	<b>Carottes rapées vinaigrette agrumes bio</b>	<b>Salade verte batavia (circuit-court)</b>	<b>Chou blanc à la moutarde</b>	<b>Soupe à l'orientale</b>
<b>Plat</b>	<b>Nugget's de blé (circuit-court)</b>	<b>Poulet au curcuma (circuit-court)  Poisson doré au beurre (circuit-court)</b>	<b>Filet de lieu MSC à l'oseille(circuit-court)</b>	<b>Omelette nature  Emincé de volaille à l'ananas(circuit-court)</b>	<b>Filet de poisson MSC sce piment d'Espelette(c.cour</b>
<b>Accompagnement</b>	<b>Petit pois et champignons au jus</b>	<b>Purée de potiron (circuit-court)</b>	<b>Brocolis</b>	<b>Haricot beurre persillé</b>	<b>Pates tricolore</b>
<b>Laitage</b>	<b>Yaourt au sucre de canne bio</b>	<b>Mimolette à la coupe</b>	<b>Frulos</b>	<b>Yaourt à la vanille bio</b>	<b>Edam à la coupe</b>
<b>Dessert</b>	<b>Poire conférence</b>	<b>Compote de pêches</b>	<b>Flan à la pistache bio</b>	<b>Moëlleux au citron</b>	<b>Pomme rouge</b>

\* = Plat avec du porc