



MENUS DU 18/10/2021 AU 22/10/2021

Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec une diététicienne.

	Lundi 18/10/2021	Mardi 19/10/2021	Mercredi 20/10/2021	Jeudi 21/10/2021	Vendredi 22/10/2021
Entrée	Salade douceur (circuit-court)	Roulade de volaille Terrine de légumes	Salade verte BIO aux noix	Salade Marco-Polo	Salade Nantaise (circuit-court)
Plat	Quenelle nature sauce tomate(circuit-court) Croque monsieur* (circuit-court)	Filet de lieu MSC sauce ketchup	Truffade auvergnate (plat complet) Potée* auvergnate (plat complet)	Pané sarrasin/lentilles aux poireaux (circ-court)	Boeuf braisé au jus (circuit-court) Haché de saumon à la catalane(circuit-court)
Accompagnement	Epinards bio	Riz bio		Chou-fleur à la crème bio	Pomme de terre vapeur(circuit-court)
Laitage	Camembert à la coupe	Yaourt aromatisé	Saint Nectaire à la coupe AOP	Petit suisse aromatisé	Port salut à la coupe
Dessert	Maestro au chocolat	Poire	Tarte aux pommes (circuit-court)	Kiwi	Compote de fruits (circuit-court) bio

* = Plat avec du porc