



MENUS DU 25/10/2021 AU 29/10/2021

Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec une diététicienne.

	Lundi 25/10/2021	Mardi 26/10/2021	Mercredi 27/10/2021	Jeudi 28/10/2021	Vendredi 29/10/2021
Entrée	Mélange tendre pousse (circuit-court)	Concombre au fromage blanc(circuit-court)	Betterave cuite vinaigrette	Salade de perles aux épices	Cheveux du démon aux yeux de sorcière(circuit-cour
Plat	Choucroute garnie* (plat complet) Tortilla galette	Steak haché façon bouchère(circuit-court) Haché de cabillaud sauce raïto (c-court)	Roti de veau marengo Filet de colin MSC sauce anchoïade	Pané au fromage	Brandade de morue MSC à la portugaise(plat complet Poulet aux champignons vénéneux
Accompagnement	Choucroute et pommes vapeur	Petits pois bio	Polenta crémeuse	Epinards	Purée de potiron (circuit-court) bio
Laitage	Yaourt nature fermier Désiris (circuit-court)	Saint-Marcellin IGP à la coupe	Petit suisse aromatisé	Yaourt aromatisé danone	Velouté fruits
Dessert	Compote de fruits aux myrtilles bio	Flan vanille	Banane	Poire	Gâteau au chocolat

* = Plat avec du porc