



MENUS DU 13/12/2021 AU 17/12/2021

Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec une diététicienne.

	Lundi 13/12/2021	Mardi 14/12/2021	Mercredi 15/12/2021	Jeudi 16/12/2021	Vendredi 17/12/2021
Entrée	Salade camarguaise bio	Céleris rémoulade (circuit-court)	Mousse de canard	Soupe du potager	Salade verte(c-c)et sa vinaigrette clémentine
Plat	Normandin de veau au jus(circuit-court) Feuilleté au fromage	Gratin de crozet à la courge(plat complet) Coquillettes au jambon*(plat complet) bio	Quenelle de brochet sce écrevisse/crevettes(c-c)	Roti de porc* au jus (circuit-court) Oeufs à la crème	Beaufilet de colin(c-c) à la crème d'amande
Accompagnement	Carottes à la Normande		Pommes dauphines	Epinards bio	Gratin dauphinois (circuit-court) bio
Laitage	Yaourt nature fermier Désiris (circuit-court)	Crémeux de Bourgogne à la coupe	Petit gouda de Noël	Coulommiers à la coupe	Flan vanille
Dessert	Clémentine	Cocktails de fruits au sirop	Carré chocolatier et papillottes	Orange	Carré chocolatier et papillottes

* = Plat avec du porc