



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	Concombre à la crème de ciboulette(circ-court) Salade douceur (circuit-court)	Roulade de volaille Terrine de légumes		Salade Marco-Polo Salade de boulgour	Salade Nantaise (circuit-court) Salade d'endives vinaigrette(circ-court)
Plat	Quenelle nature sauce tomate(circuit-court)	Filet de lieu MSC sauce ketchup		Cordon bleu de volaille(circuit-court) 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 Vache picon	Cantafrais Yaourt aromatisé		Petit suisse aromatisé Petit louis tartine	Port salut à la coupe Carré frais
Dessert	Maestro au chocolat Crème dessert vanille	Poire Banane		Kiwi Pomme (circuit-court)	Compote de fruits (circuit-court) bio Oreillons d'abricots au sirop

* = Plat avec du porc