



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

Ces menus ont été  
réalisés en collaboration  
avec une diététicienne.

	<b>Lundi 25/10/2021</b>	<b>Mardi 26/10/2021</b>	<b>Mercredi 27/10/2021</b>	<b>Jeudi 28/10/2021</b>	<b>Vendredi 29/10/2021</b>
<b>Entrée</b>	<b>Mélange tendre pousse (circuit-court)</b>	<b>Concombre au fromage blanc bio</b>	<b>Salade de haricot vert au vinaigre de cidre</b>	<b>Salade de riz camarguaise bio</b>	<b>Cheveux du démon aux yeux de sorcière(circuit-cour</b>
<b>Plat</b>	<b>Choucroute garnie* (plat complet)  Tortilla galette</b>	<b>Steack haché bio  Haché de cabillaud sauce raïto (c-court)</b>	<b>Filet de colin MSC sauce anchoïade</b>	<b>Pané au fromage</b>	<b>Brandade de morue MSC à la portugaise(plat complet  Poulet aux champignons vénéneux</b>
<b>Accompagnement</b>	<b>Choucroute et pommes vapeur</b>	<b>Petits pois bio</b>	<b>Polenta crémeuse</b>	<b>Epinards</b>	<b>Purée de potiron (circuit-court) bio</b>
<b>Laitage</b>	<b>Brebicrème</b>	<b>Emmental bio</b>	<b>Petit suisse aromatisé</b>	<b>Yaourt aromatisé danone</b>	<b>Velouté fruits</b>
<b>Dessert</b>	<b>Compote de fruits aux myrtilles bio</b>	<b>Flan nappé au caramel bio</b>	<b>Banane</b>	<b>Poire</b>	<b>Gâteau au chocolat</b>

\* = Plat avec du porc