



MENUS DU 16/10/2023 AU 20/10/2023

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	Lundi 16/10/2023	Mardi 17/10/2023	Mercredi 18/10/2023	Jeudi 19/10/2023	Vendredi 20/10/2023
Entrée	Velouté maraicher	Salade multi-feuille	Terrine de légumes	Salade haricots verts vinaigrette mimosa	Cheveux du démon(carottes) aux yeux de sorcière
Plat	Sauté de volaille créole	Galette sarrasin jambon*/fromage	Emincé de dinde au jus	Tartiflette*(PC)	Boulettes de boeuf sanguinolantes
Accompagnement	Semoule BIO	Carottes BIO	Chou-fleur en gratin		Purée de courges
Laitage	Bûche de chèvre à la coupe	Pont l'évêque AOP à la coupe	Fromage blanc	Petit suisse aromatisé	Yaourt étuvé au sucre de canne BIO équitable
Dessert	Pomme	Crème dessert vanille	Marmelade d'automne maison à base de pommes BIO	Kiwi bio	Gâteau des pénombres aux éclats d'orange

* = Plat avec du porc