



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	Salade baltique	Salade multi-feuille		Salade haricots verts vinaigrette mimosa	Cheveux du démon(carottes) aux yeux de sorcière
Plat	Sauté de volaille créole Couscous végétal	Crêpe au fromage Galette sarrasin jambon*/fromage		Gratin Savoyard (PC)	Boulettes de boeuf sanguinolantes Boulettes végétariennes tomate mozzarella
Accompagnement	Semoule BIO	Carottes BIO			Purée de courges
Laitage	Bûche de chèvre à la coupe	Pont l'évêque AOP à la coupe		Petit suisse aromatisé	Yaourt étuvé au sucre de canne BIO équitable
Dessert	Fruit (selon arrivage)	Crème dessert vanille		Fruit BIO (selon arrivage)	Gâteau des pénombres aux éclats d'orange

* = Plat avec du porc