



MENUS DU 20/09/2021 AU 24/09/2021

Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec une diététicienne.

	Lundi 20/09/2021	Mardi 21/09/2021	Mercredi 22/09/2021	Jeudi 23/09/2021	Vendredi 24/09/2021
Entrée	Concombre à la menthe (circuit-court)	Nem aux légumes		Salade de coquillettes	Salade verte batavia(c-c) vinaigrette échalote
Plat	Roti de dinde au thym(circuit-court)	Haché de cabillaud façon niçoise(circ-court) Sauté de porc* façon colombo(circuit-court)		Sauté de boeuf sce tomate(circuit-court) Croustillon de colin (circuit-court)	Saucisson* cuit à la bourguignonne (c-court) Poisson MSC à la bordelaise (circuit-court)
Accompagnement	Epinards	Flageolets		Haricot beurre persillé	Gratin dauphinois (circuit-court)
Laitage	Mini cabrette	Yaourt nature		Petit suisse aromatisé	Crèmeux de Bourgogne à la coupe
Dessert	Glace pot	Prune (sous réserve)		Banane	Raisin

* = Plat avec du porc