



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

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	<b>Lundi 20/09/2021</b>	<b>Mardi 21/09/2021</b>	<b>Mercredi 22/09/2021</b>	<b>Jeudi 23/09/2021</b>	<b>Vendredi 24/09/2021</b>
<b>Entrée</b>	<b>Tomate</b>	<b>Nem aux légumes</b>	<b>Carottes rapées vinaigrette artichaut(c-c)</b>	<b>Taboulé bio</b>	<b>Salade verte batavia(c-c) vinaigrette échalote</b>
<b>Plat</b>	<b>Roti de dinde au thym(circuit-court)</b>	<b>Haché de cabillaud façon niçoise(circ-court)</b>	<b>Normandin de veau au jus(circuit-court)</b>	<b>Sauté de boeuf sce tomate(circuit-court)</b>	<b>Poisson MSC à la bordelaise (circuit-court)</b>
<b>Accompagnement</b>	<b>Epinards</b>	<b>Flageolets</b>	<b>Courgette camarguaise (circuit-court)</b>	<b>Haricot beurre persillé</b>	<b>Gratin dauphinois (circuit-court) bio</b>
<b>Laitage</b>	<b>Petit vougeot à la coupe</b>	<b>Crème de gruyère</b>	<b>Tendre bleu à la coupe</b>	<b>Buchette mélange à la coupe</b>	<b>Yaourt nature fermier Désiris (circuit-court)</b>
<b>Dessert</b>	<b>Flan vanille maison bio</b>	<b>Prune (sous réserve)</b>	<b>Liégeois au chocolat</b>	<b>Banane</b>	<b>Tarte aux pralines (circuit-court)</b>

\* = Plat avec du porc