



MENUS DU 18/10/2021 AU 22/10/2021

Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec une diététicienne.

	Lundi 18/10/2021	Mardi 19/10/2021	Mercredi 20/10/2021	Jeudi 21/10/2021	Vendredi 22/10/2021
Entrée	Concombre à la crème de ciboulette(circ-court)	Roulade de volaille	Salade verte BIO aux noix	Salade de boulgour	Salade Nantaise (circuit-court)
Plat	Quenelle nature sauce tomate(circuit-court) Croque monsieur* (circuit-court)	Filet de lieu MSC sauce ketchup	Potée* auvergnate (plat complet)	Cordon bleu de volaille(circuit-court) Pané sarrasin/lentilles aux poireaux (circ-court)	Haché de saumon à la catalane(circuit-court)
Accompagnement	Epinards bio	Riz bio		Chou-fleur à la crème bio	Pomme de terre vapeur(circuit-court)
Laitage	Vache picon	Cantafrais	Saint Nectaire à la coupe AOP	Petit louis tartine	Carré frais
Dessert	Maestro au chocolat	Banane	Tarte aux pommes (circuit-court)	Pomme (circuit-court)	Compote de fruits (circuit-court) bio

* = Plat avec du porc