






























 Elaboré et/ou cuisiné sur place  
 Produit issu de la filière bio  
 Origine de nos viandes  
 Plat végétarien  
 \* = Plat avec du porc  
 Plat sans viande


Menu Choix  
 DU 04/10/2021 AU 08/10/2021

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

|   | lundi 4  | mardi 5   |  | jeudi 7  | vendredi 8   |
|---|--|---|--|--|--|
| <br><b>ENTRÉES</b>        | 1 Poireau cuit à la vinaigrette(circuit-court) <br>2   | 1 Tomate   |  | 1 Carottes rapées au citron(circuit-court) <br>2   | 1 Salade de blé <br>2            |
| <br><b>PLATS</b>          | 1  Lasagne à la bolognaise (plat complet)<br>2  Cappelliti 5 fromages sce aurore (plat complet) <br>3 | 1  Roulé au fromage (circuit-court)  |  | 1  Filet de lieu MSC au pain d'épice(circuit-court) <br>2  Emincé de dinde au caramel(circuit-court) <br>3 | 1  Colin façon fisch & chips (circuit-court)  |
| <br><b>Accompagnement</b> |  | 1  Jardinière de légumes (circuit-court)  |  | 1  Semoule   | 1  Haricots verts en persillade  |
| <br><b>LAITAGES</b>      | 1 Petit suisse nature<br>2   | 1 Bleuets des prairies à la coupe<br>2  |  | 1 Six de savoie<br>2   | 1 Yaourt brasse fruits bio<br>2  |
| <br><b>DESSERTS</b>     | 1 Raisin<br>2  | 1  Eclair au chocolat<br>2   |  | 1 Compote de fruits (circuit-court) <br>2   | 1 Banane<br>2  |