



## **MENUS DU 05/12/2022 AU 09/12/2022**

Ces menus ont été  
réalisés en collaboration  
avec une diététicienne.

	<b>Lundi 05/12/2022</b>	<b>Mardi 06/12/2022</b>	<b>Mercredi 07/12/2022</b>	<b>Jeudi 08/12/2022</b>	<b>Vendredi 09/12/2022</b>
<b>Entrée</b>	<b>Pâté croûte*richelieu Terrine de légumes</b>	<b>Salade florida</b>	<b>Taboulé à base de semoule BIO</b>	<b>Brocolis BIO sauce tartare</b>	<b>Salade verte vinaigrette de mangue</b>
<b>Plat</b>	<b>Filet de colin MSC à la niçoise Rôti de dinde au jus</b>	<b>Cappelletti 5 fromages (plat complet)</b>	<b>Poissonnette</b>	<b>Brandade de légumineuses aux pdt BIO(plat complet) Hachis parmentier (plat complet)</b>	<b>Filet de lieu MSC aux crevettes</b>
<b>Accompagnement</b>	<b>Epinards béchamel</b>		<b>Haricots verts en persillade</b>		<b>Carottes</b>
<b>Laitage</b>	<b>Petit nova BIO aromatisé</b>	<b>Fraidou</b>	<b>Fournol à la coupe</b>	<b>Yaourt nature sucré BIO</b>	<b>Pâte lisse au coulis de fruits exotiques</b>
<b>Dessert</b>	<b>Orange</b>	<b>Poire cuite à la gelée de groseille</b>	<b>Liégeois vanille</b>	<b>Pomme BIO</b>	<b>Gâteau maison banane chocolat base d'oeufs BIO</b>

\* = Plat avec du porc