

MENUS DU 02/09/2024 AU 06/09/2024

Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec une diététicienne.

	Lundi 02/09/2024	Mardi 03/09/2024	Mercredi 04/09/2024	Jeudi 05/09/2024	Vendredi 06/09/2024
Entrée	Macédoine de légumes Friand à la viande*	Rosette* Pastèque		Carottes rapées BIO à la vinaigrette Roulade de volaille	Concombre,maïs,tomate vinaigrette Coeur de laitue
Plat	Cappelletti ricotta (PC) Saucisse de strasbourg*	Beaufilet de colin au beurre blanc Roti de dinde au thym		Hachis parmentier (PC) Brandade de légumes aux pois chiches(PC)	Longe de porc* au jus Poisson pané
Accompagnement	frites Julienne de légumes	frites Petit pois		Salsifis persillés	Ratatouille Lentilles BIO LOCAL
Laitage	Edam à la coupe Velouté fruix	Petit suisse aromatisé Cantal à la coupe AOP		Saint Nectaire à la coupe AOP Petit suisse nature	Fromage blanc Fraidou
Dessert	Liégeois au chocolat Crème dessert vanille Pomme	Nectarine Flan pâtissier		Raisin blanc bio Île flottante	Gaufre liégeoise nappée chocolat Prune

* = Plat avec du porc