

MENUS DU 16/09/2024 AU 20/09/2024

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	Lundi 16/09/2024	Mardi 17/09/2024	Mercredi 18/09/2024	Jeudi 19/09/2024	Vendredi 20/09/2024
Entrée	<p>Betterave cuite vinaigrette</p> <p>Nem au poulet</p>	<p>Salade de pomme de terre</p> <p>Salade multifeuille</p>		<p>Oeuf dur mayonnaise</p> <p>Salade bolivienne</p>	<p>Courgettes râpées vinaigrette balsamique</p> <p>Crêpe jambon* emmental</p>
Plat	<p>Steack haché sauce salsa</p> <p>Sauce veggie bolo à l'égréné végétal BIO</p>	<p>Quiche lorraine*</p> <p>Tarte saumon & ciboulette</p>		<p>Pané blé emmental et épinards</p> <p>Rôti de porc* sauce charcutière</p>	<p>Emincé de dinde basquaise</p> <p>Moules à la crème</p>
Accompagnement	<p>Coquillettes</p> <p>Salsifis persillés</p>	<p>Haricots verts BIO persillés</p> <p>Polenta crémeuse</p>		<p>Gratin de brocolis</p> <p>Boullgour au beurre</p>	<p>Riz</p> <p>Julienne de légumes</p>
Laitage	<p>Mimolette à la coupe</p> <p>Yaourt ETREZ nature sucré au lait entier</p>	<p>Petit nova aromatisé</p> <p>Coulommiers à la coupe</p>		<p>Frulos</p> <p>Saint-Paulin à la coupe</p>	<p>Munster à la coupe AOP</p> <p>Petit suisse sucré</p>
Dessert	<p>Melon</p> <p>Orange</p> <p>Flan chocolat</p>	<p>Cocktails de fruits au sirop</p> <p>Beignet à la framboise</p>		<p>Poire</p> <p>Tarte aux pommes</p>	<p>Crème au chocolat maison (lait BIO)</p> <p>Liégeois vanille caramel</p>

* = Plat avec du porc

Banane