

## **MENUS DU 02/12/2024 AU 06/12/2024**

Ces menus ont été  
réalisés en collaboration  
avec une diététicienne.

	<b>Lundi 02/12/2024</b>	<b>Mardi 03/12/2024</b>	<b>Mercredi 04/12/2024</b>	<b>Jeudi 05/12/2024</b>	<b>Vendredi 06/12/2024</b>
<b>Entrée</b>	Macédoine de légumes Betterave cuite vinaigrette	Oeuf dur mayonnaise Salade multifeuille		Salade coleslaw Friand au fromage	Salade florida Samoussa aux légumes
<b>Plat</b>	Blanquette de poisson MSC Sauce carbonara*	Jambon grillé* Crêpe au fromage		Hachis parmentier (PC) Brandade de légumineuses aux pdt BIO(PC)	Roti de dinde au thym Poisson doré au beurre
<b>Accompagnement</b>	Coquillettes Champignons persillés	Carottes BIO Flageolets		Haricot plat au beurre	Brocolis à la crème Semoule
<b>Laitage</b>	Gouda à la coupe Petit suisse aux fruits	Yaourt ETREZ nature sucré au lait entier Saint-Paulin à la coupe		Brie à la coupe Petit suisse sucré	Velouté fruits Fromage enveloppé
<b>Dessert</b>	Pomme bio Gâteau basque	Bigarreaux au sirop Liégeois au chocolat		Nappé au caramel Mousse au chocolat Clémentine	Gâteau chocolat et poires base oeufs BIO

\* = Plat avec du porc