

## **MENUS DU 07/10/2024 AU 11/10/2024**

	<b>Lundi 07/10/2024</b>	<b>Mardi 08/10/2024</b>	<b>Mercredi 09/10/2024</b>	<b>Jeudi 10/10/2024</b>	<b>Vendredi 11/10/2024</b>
<b>Entrée</b>	<b>Betteraves cuites BIO à la vinaigrette</b>  <b>Terrine de campagne*</b>	<b>Salade de lentilles BIO LOCAL</b>  <b>Mélange tendre pousse</b>		<b>Salade verte</b>  <b>Acras de morue</b>	<b>Carottes rapées</b>  <b>Salade florida</b>
<b>Plat</b>	<b>Dos colin doré au beurre</b>  <b>Emincé de dinde tomate et basilic</b>	<b>Tarte au fromage</b>  <b>Croque monsieur*</b>		<b>Tartiflette*(PC)</b>  <b>Gratin Savoyard (PC)</b>	<b>Aiguillettes de poulet à la bressanne</b>  <b>Poissonnette</b>
<b>Accompagnement</b>	<b>Polenta crémeuse</b>  <b>Printanière de légumes</b>	<b>Haricots verts en persillade</b>  <b>Boulgour au beurre</b>			<b>Brocolis à la crème</b>  <b>Riz</b>
<b>Laitage</b>	<b>Edam à la coupe</b>  <b>Petit suisse sucré</b>	<b>Fromage blanc</b>  <b>Saint Nectaire à la coupe AOP</b>		<b>Tomme noire à la coupe</b>  <b>Petit suisse aromatisé</b>	<b>Yaourt nature</b>  <b>Coeur de bleu</b>
<b>Dessert</b>	<b>Liégeois vanille</b>  <b>Mousse au chocolat</b>  <b>Poire</b>	<b>Clémentine</b>  <b>Raisin blanc</b>  <b>Beignet aux pommes</b>		<b>Banane</b>  <b>Roulé chocobar</b>	<b>Gâteau maison au caramel (oeufs BIO)</b>

\* = Plat avec du porc