



MENUS DU 20/09/2021 AU 24/09/2021

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	Lundi 20/09/2021	Mardi 21/09/2021	Mercredi 22/09/2021	Jeudi 23/09/2021	Vendredi 24/09/2021
Entrée	Tomate	Terrine de campagne* (circuit-court)		Taboulé bio	Salade verte batavia(c-c) vinaigrette échalote
Plat	Croque au fromage (circuit-court)	Haché de cabillaud façon niçoise(circ-court)		Sauté de boeuf sce tomate(circuit-court)	Saucisson* cuit à la bourguignonne (c-court)
Accompagnement	Epinards	Flageolets		Haricot beurre persillé	Gratin dauphinois (circuit-court) bio
Laitage	Petit vougeot à la coupe	Crème de gruyère		Petit suisse aromatisé	Yaourt nature fermier Désiris (circuit-court)
Dessert	Glace pot	Pomme (circuit-court) bio		Banane	Tarte aux pralines (circuit-court)

* = Plat avec du porc