

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

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	<b>Lundi 16/09/2024</b>	<b>Mardi 17/09/2024</b>	<b>Mercredi 18/09/2024</b>	<b>Jeudi 19/09/2024</b>	<b>Vendredi 20/09/2024</b>
<b>Entrée</b>	<b>Betterave cuite vinaigrette</b>	<b>Salade de pomme de terre</b>		<b>Mousse de canard</b> <b>Oeuf dur mayonnaise</b>	<b>Courgettes râpées vinaigrette balsamique</b>
<b>Plat</b>	<b>Steack haché sauce salsa</b> <b>Sauce veggie bolo à l'égréné végétal BIO</b>	<b>Tarte saumon &amp; ciboulette</b>		<b>Pané blé emmental et épinards</b> <b>Rôti de porc* sauce charcutière</b>	<b>Emincé de dinde basquaise</b> <b>Tomate farcie veggie</b>
<b>Accompagnement</b>	<b>Coquillettes</b>	<b>Haricots verts BIO persillés</b>		<b>Gratin de brocolis</b>	<b>Riz</b>
<b>Laitage</b>	<b>Mimolette à la coupe</b>	<b>Petit nova aromatisé</b>		<b>Frulos</b>	<b>Chanteneige</b>
<b>Dessert</b>	<b>Fruit (selon arrivage)</b>	<b>Cocktails de fruits au sirop</b>		<b>Fruit BIO (selon arrivage)</b>	<b>Crème au chocolat maison (lait BIO)</b>

\* = Plat avec du porc