

**MENUS DU 18/11/2024 AU 22/11/2024**

Ces menus ont été  
réalisés en collaboration  
avec une diététicienne.

	<b>Lundi 18/11/2024</b>	<b>Mardi 19/11/2024</b>	<b>Mercredi 20/11/2024</b>	<b>Jeudi 21/11/2024</b>	<b>Vendredi 22/11/2024</b>
<b>Entrée</b>	<b>Betterave cuite vinaigrette Chou-fleur sauce tartare</b>	<b>Mortadelle* Mélange tendre pousse</b>		<b>Achard de légumes Pâté croute*</b>	<b>Salade de perles aux 3 couleurs Chou blanc à la vinaigrette</b>
<b>Plat</b>	<b>Sauce bolognaise Haché de saumon milanaise</b>	<b>Sauté de poulet à la crème Omelette à la provençale</b>		<b>Jambon blanc* Boulettes végétariennes tomate mozzarella</b>	<b>Pépites colin 3 céréales Cordon bleu de volaille</b>
<b>Accompagnement</b>	<b>Macaronis BIO Julienne de légumes</b>	<b>Printanière de légumes aux carottes BIO Riz</b>		<b>Purée de pomme de terre Poêlée mexicaine (h.rouge/ poivron/tomate/maïs)</b>	<b>Epinards béchamel Semoule</b>
<b>Laitage</b>	<b>Emmental à la coupe Petit suisse nature</b>	<b>Fromage blanc Buchette mélange à la coupe</b>		<b>Petit suisse aux fruits Cantal à la coupe AOP</b>	<b>Munster à la coupe AOP Yaourt aromatisé</b>
<b>Dessert</b>	<b>Kaki AOP Pomme Île flottante</b>	<b>Cocktails de fruits au sirop Flan pâtissier</b>		<b>Banane BIO Kiwi Chausson aux pommes</b>	<b>Mousse au chocolat Flan vanille Orange</b>

\* = Plat avec du porc