



## **MENUS DU 20/11/2023 AU 24/11/2023**

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	<b>Lundi 20/11/2023</b>	<b>Mardi 21/11/2023</b>	<b>Mercredi 22/11/2023</b>	<b>Jeudi 23/11/2023</b>	<b>Vendredi 24/11/2023</b>
<b>Entrée</b>	<b>Taboulé à base de semoule BIO</b>	<b>Salade multi-feuille</b>		<b>Salade coleslaw</b>	<b>Pâté de campagne* Crêpe au fromage</b>
<b>Plat</b>	<b>Sauté de volaille forestière</b>	<b>Crozets à la courge(PC)</b>		<b>Finger à la mozzarella</b>	<b>Haché de cabillaud façon niçoise</b>
<b>Accompagnement</b>	<b>Haricots beurre</b>			<b>Pommes noisettes</b>	<b>Fricassée de légumes</b>
<b>Laitage</b>	<b>Saint Nectaire à la coupe AOP</b>	<b>Rondelé nature</b>		<b>Petit suisse aux fruits</b>	<b>Camembert à la coupe</b>
<b>Dessert</b>	<b>Crème dessert vanille</b>	<b>Pomme bio</b>		<b>Gâteau au pain d'épice &amp; sirop d'érable(oeufs BIO)</b>	<b>Marmelade de myrtilles maison (pommes BIO)</b>

\* = Plat avec du porc