

## **MENUS DU 09/12/2024 AU 13/12/2024**

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	<b>Lundi 09/12/2024</b>	<b>Mardi 10/12/2024</b>	<b>Mercredi 11/12/2024</b>	<b>Jeudi 12/12/2024</b>	<b>Vendredi 13/12/2024</b>
<b>Entrée</b>					
<b>Plat</b>	<b>Sauté de porc* à la dijonnaise</b> <b>Roulé au fromage</b>	<b>Escalope viennoise</b> <b>Croq veggie fromage</b>		<b>Quenelle nature sce</b> <b>Aurore</b>	<b>Haché de cabillaud à l'oseille</b>
<b>Accompagnement</b>	<b>Lentilles BIO LOCAL</b> <b>Julienne de légumes</b>	<b>Printanière de légumes aux carottes BIO</b> <b>Pennes</b>		<b>Riz</b> <b>Poêlée mexicaine (h.rouge/ poivron/tomate/maïs)</b>	<b>Purée de courges</b> <b>Pomme de terre vapeur persillée</b>
<b>Laitage</b>	<b>Tomme grise à la coupe</b>	<b>Fromage blanc</b>		<b>Buchette mélange à la coupe</b>	<b>Petit nova aromatisé</b>
<b>Dessert</b>	<b>Kiwi</b>	<b>Pomme cuite à la gelée de groseille</b>		<b>Clémentine BIO</b>	<b>Gâteau au yaourt maison à base d'oeufs BIO</b>

\* = Plat avec du porc