

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	<i>Menu d'automne</i>				
	lundi 19	mardi 20	mercredi 21	jeudi 22	vendredi 23
 ENTRÉES	1 Mortadelle* 2  Acras de morue	  Salade verte noix et croutons(circuit-court)	 Salade de perles marine   Salade de pâtes tricolore 	 Terrine de légumes  Betteraves rouges à la grenadine 	 Chou blanc à la vinaigrette de framboise   Céleris rémoulade (circuit-court) 
 PLATS	1  Filet de hoki au miel(circ-court)  2  Emincé de volaille dijonnaise(circuit-court) 	 Longe de porc* à la crème de marron(cir-court)   Blanquette de poisson aux poireaux(circ-court) 	 Volaille façon milanaise (circuit-court)  Pépites colin 3 céréales (circuit-court)	 Couscous garni agneau et merguez   Couscous végétarien 	 Tortilla galette  Steak haché bouchère au jus(circuit-court) 
 Accompagnement	Riz 	 Haricot vert/champignon persillés 	Brocolis 	Semoule aux fruits secs 	Epinards 
 LAITAGES	1 Velouté fruits 2 Cantal à la coupe 3	Galet frais laiterie Foissiat(circuit-court) Yaourt nature fermier Désiris (circuit-court)	Carré ligueil à la coupe Yaourt aromatisé	Fromage blanc Bonbel	Tome blanche à la coupe Petit suisse nature
 DESSERTS	1 Pomme (circuit-court) 2 Raisin 3	Moëlleux aux pommes à la cannelle 	Prune (sous réserve) Pomme granny (pomme verte)	Poire Banane	Eclair à la vanille Roulé chocobar (circuit-court) 