



Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

Menu d'automne

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