



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

Ces menus ont été  
réalisés en collaboration  
avec une diététicienne.

	<b>Lundi</b> 20/11/2023	<b>Mardi</b> 21/11/2023	<b>Mercredi</b> 22/11/2023	<b>Jeudi</b> 23/11/2023	<b>Vendredi</b> 24/11/2023
<b>Entrée</b>	Taboulé à base de semoule BIO	Salade multi-feuille		Salade coleslaw	Crêpe au fromage
<b>Plat</b>	Nugget's de maïs	Crozets au jambon* (PC)		Dos de colin MSC aux airelles Rôti de dinde sauce gravy	Haché de cabillaud façon niçoise
<b>Accompagnement</b>	Haricots beurre			Pommes noisettes	Fricassée de légumes
<b>Laitage</b>	Saint Nectaire à la coupe AOP	Rondelé nature		Petit suisse aux fruits	Camembert à la coupe
<b>Dessert</b>	Crème dessert vanille	Pomme bio		Gâteau au pain d'épice & sirop d'érable(oeufs BIO)	Marmelade de myrtilles maison (pommes BIO)

\* = Plat avec du porc