

## **MENUS DU 14/10/2024 AU 18/10/2024**

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	<b>Lundi 14/10/2024</b>	<b>Mardi 15/10/2024</b>	<b>Mercredi 16/10/2024</b>	<b>Jeudi 17/10/2024</b>	<b>Vendredi 18/10/2024</b>
<b>Entrée</b>	Salade de coquillettes BIO à l'italienne  Salade verte batavia	Surimi mayonnaise  Samoussa aux légumes		Nem au poulet  Oeuf dur mayonnaise	Concombre façon Chlada  Pavé au poivre*
<b>Plat</b>	Tortilla galette catalane  Saucisse de francfort*	Beaufilet de colin aux crevettes  Poulet créole		Roti de porc* aigre doux  Emincé végétal BIO sauce crème curry	Tajine de poisson  Boulette de boeuf à la marocaine
<b>Accompagnement</b>	Choux-fleur à la polonaise  Lentilles BIO LOCAL	Jardinière de légumes  Blé au beurre		Riz  Salsifis caramélisés à la sauce soja	Semoule aux raisins  Légumes à l'oriental
<b>Laitage</b>	Fromage blanc  Fromage enveloppé	Rondelé nature BIO  Yaourt ETREZ nature sucré au lait entier		Velouté fruits  Fromage enveloppé	Petit suisse nature  Saint-môret
<b>Dessert</b>	Kiwi  Gauffre liégeoise	Île flottante  Ananas au sirop		Compote de pommes maison au sirop de litchi  Tarte noix de coco	Banane BIO  Flan chocolat

\* = Plat avec du porc