

## **MENUS DU 30/09/2024 AU 04/10/2024**

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

|                       | <b>Lundi<br/>30/09/2024</b>                                    | <b>Mardi<br/>01/10/2024</b>   | <b>Mercredi<br/>02/10/2024</b> | <b>Jeudi<br/>03/10/2024</b>                              | <b>Vendredi<br/>04/10/2024</b>                     |
|-----------------------|--|---|--------------------------------|--|--|
| <b>Entrée</b>         | Salade de haricot vert et oeufs durs<br><br>Crème de foie*     | Taboulé à base de semoule BIO<br><br>Salade western                   |                                | Choux rouge maïs<br><br>Oeuf dur mayonnaise              | Salade multifeuille<br><br>Cervelas*               |
| <b>Plat</b>           | Chili con carne<br><br>Quenelle de brochet sce Nantua          | Cervelas chaud*<br><br>Acras de morue                                 |                                | Crozets au jambon* (PC)<br><br>Omelette aux fines herbes | Poisson meunière<br><br>Nugget's de poulet         |
| <b>Accompagnement</b> | Riz BIO<br><br>Poêlée mexicaine (h.rouge/ poivron/tomate/maïs) | Petit pois<br><br>Blé au beurre                                       |                                | Crozet au beurre<br><br>Salsifis persillés               | Purée de carottes<br><br>Pommes rösties            |
| <b>Laitage</b>        | Emmental à la coupe<br><br>Fromage enveloppé                   | Yaourt ETREZ nature sucré au lait entier<br><br>Tartare               |                                | Fromage enveloppé  | Petit suisse aux fruits<br><br>Cantadou            |
| <b>Dessert</b>        | Raisin blanc<br><br>Eclair au chocolat                         | Abricots cuits à la gelée de groseille<br><br>Compote pomme/framboise |                                | Pomme bio<br><br>Tarte pépites chocolat                  | Moelleux pomme/cannelle aux oeufs BIO<br><br>Prune |

\* = Plat avec du porc