

## MENUS DU 20/01/2025 AU 24/01/2025

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

|                       | <b>Lundi<br/>20/01/2025</b>              | <b>Mardi<br/>21/01/2025</b>         | <b>Mercredi<br/>22/01/2025</b> | <b>Jeudi<br/>23/01/2025</b>   | <b>Vendredi<br/>24/01/2025</b>                    |
|-----------------------|------------------------------------------|-------------------------------------|--------------------------------|-------------------------------|---------------------------------------------------|
| <b>Entrée</b>         |                                          |                                     |                                |                               |                                                   |
| <b>Plat</b>           | <b>Emincé de dinde tomate et basilic</b> | <b>Nem aux légumes</b>              |                                | <b>Hachis parmentier (PC)</b> | <b>Poisson meunière</b>                           |
| <b>Accompagnement</b> | <b>Blé au beurre<br/>Petit pois</b>      | <b>Carottes BIO<br/>Flageolets</b>  |                                | <b>Salade verte</b>           | <b>Haricots verts en persillade<br/>Riz</b>       |
| <b>Laitage</b>        | <b>Croq'lait BIO</b>                     | <b>Fromage blanc</b>                |                                | <b>Coulommiers à la coupe</b> | <b>Yaourt nature fermier Désiris</b>              |
| <b>Dessert</b>        | <b>Nappé au caramel</b>                  | <b>Cocktails de fruits au sirop</b> |                                | <b>Orange bio</b>             | <b>Muffin aux pépites de chocolat (oeufs BIO)</b> |

\* = Plat avec du porc