

**Menu conseil selon plan alimentaire**




















Fruits et Légumes cuits  
 Fruits et Légumes crus  
 Poissons ou fruits de mer  
 Viande bœuf, agneau, veau  
 Œufs, volaille ou porc  
 Féculents  
 Produits laitiers, Produits sucrés

Semaine du 17 au 21 octobre 2022



**Le chef et son équipe  
 vous souhaitent un bon appétit !**



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Soupe de courge 	Salade piémontaise	Buffet des entrées	 Salades mixtes	 Salade verte
 Omelette au fromage  Pommes vapeur	 Sauté de veau aux pleurotes	 Coquelet en crapaudine 	 Emincé de porc au piri piri	 Filet pané
	 Carottes étuvées	 Pommes sautées 	Pommes noisettes	 Courgettes sautées
	 Gratin végétarien		Haché végétarien	Gratin courgettes
Saint Môret®	Yaourt nature	Fromages	 Yaourt fermier aux fruits	Brie
 Fruits de saison	Cocktail de fruits	Dessert du jour	 Compote	 Biscuit au chocolat

Les menus sont susceptibles de changer, selon les arrivages.