

## MENUS DU 17/02/2025 AU 21/02/2025

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

RESTAURATION POUR COLLECTIVITES	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	17/02/2025	18/02/2025	19/02/2025	20/02/2025	21/02/2025
Entrée	Salade du puy (lentilles BIO/LOCAI)	Coeur de laitue		Nem aux légumes	Gourmandise de Pan-Pan vinaigrette dessert Winnie
Plat	Poulet aux champignons Acras de morue	Emincé végétal BIO sauce tomate Sauté de porc* Tandoori		Pané blé emmental et épinards	Poisson MSC aux épices et baie de Pocahontas Boulettes de boeuf de la Belle et le Clochard
Accompagnement	Haricots verts en persillade	Semoule		Chou-fleur à la crème	Spaghettis de la Belle et le Clochard
Laitage	Carré ligueil à la coupe	Yaourt nature fermier Désiris		Vache picon	Petit suisse nature
Dessert	Clémentine	Pomme cuite à la gelée de groseille		Pomme BIO	Gâteau maison de Baloo banane chocolat(oeufs BIO)

<sup>\* =</sup> Plat avec du porc