



## **MENUS DU 13/03/2023 AU 17/03/2023**

Ces menus ont été  
réalisés en collaboration  
avec une diététicienne.

	<b>Lundi 13/03/2023</b>	<b>Mardi 14/03/2023</b>	<b>Mercredi 15/03/2023</b>	<b>Jeudi 16/03/2023</b>	<b>Vendredi 17/03/2023</b>
<b>Entrée</b>	<b>Salade haricots verts vinaigrette mimosa</b>	<b>Taboulé à base de semoule BIO</b>		<b>Betterave cuite vinaigrette</b>	<b>Salade coleslaw</b>
<b>Plat</b>	<b>Beaufilet de colin sauce aïoli</b>  <b>Boulettes de boeuf sauce salsa</b>	<b>Pané sarrasin/lentilles aux poireaux</b>  <b>Nugget's de poulet</b>		<b>Sauce italienne à l'égréné végétal BIO</b>  <b>Blanquette de volaille</b>	<b>Mijotée porc* façon Irish Stew(PC)</b>  <b>Seafood chowder MSC (PC)</b>
<b>Accompagnement</b>	<b>Ebly au beurre</b>	<b>Gratin de brocolis</b>		<b>Riz</b>	
<b>Laitage</b>	<b>Yaourt ETREZ nature sucré au lait entier</b>	<b>Carré frais</b>		<b>Fromy</b>	<b>Mimolette à la coupe</b>
<b>Dessert</b>	<b>Pomme BIO</b>	<b>Cocktails de fruits au sirop</b>		<b>Banane BIO</b>	<b>Apple cake maison:Moëlleux pom/cannelle aux oeufs BIO</b>

\* = Plat avec du porc