



## **MENUS DU 20/03/2023 AU 24/03/2023**

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	<b>Lundi 20/03/2023</b>	<b>Mardi 21/03/2023</b>	<b>Mercredi 22/03/2023</b>	<b>Jeudi 23/03/2023</b>	<b>Vendredi 24/03/2023</b>
<b>Entrée</b>	<b>Acras de morue</b>	<b>Salade multi-feuille</b>		<b>Brocolis sauce tartare</b>	<b>Salade nantaise</b>
<b>Plat</b>	<b>Nugget's de blé</b>	<b>Filet de lieu MSC à la provençale</b> <b>Poulet tandoori</b>		<b>Boulettes végétales BIO sauce ketchup</b> <b>Sauce carbonara*</b>	<b>Rôti de dinde au jus</b> <b>Oeufs à la crème</b>
<b>Accompagnement</b>	<b>Carottes</b>	<b>Potato Wedges</b>		<b>Macaronis</b>	<b>Epinards béchamel</b>
<b>Laitage</b>	<b>Petit nova BIO aromatisé</b>	<b>Yaourt nature fermier Désiris</b>		<b>Saint-môret</b>	<b>Cantal à la coupe AOP</b>
<b>Dessert</b>	<b>Kiwi</b>	<b>Marmelade de fruits maison à base pommes BIO</b>		<b>Pomme</b>	<b>Liégeois vanille</b>

\* = Plat avec du porc