



MENUS DU 27/03/2023 AU 31/03/2023

Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec une diététicienne.

	Lundi 27/03/2023	Mardi 28/03/2023	Mercredi 29/03/2023	Jeudi 30/03/2023	Vendredi 31/03/2023
Entrée	Betterave cuite vinaigrette	Cervelas* Crêpe au fromage		Taboulé	Salade verte au surimi de la petite Sirène
Plat	Croq veggie fromage	Filet de colin MSC à la normande Cordon bleu de volaille		Omelette basquaise Aiguillettes de poulet à la bressanne	Boulette de boeuf de la Belle et le Clochard Poisson MSC aux épices et baie de Pocahontas
Accompagnement	Lentilles BIO LOCAL	Haricot beurre		Petits pois au jus	Légumes de belle et le clochard (spaghettis)
Laitage	Velouté fruits	Samos		Brie à la coupe	Reine des neiges (chanteneige)
Dessert	Pomme	Compote aux fruits rouges maison (pommes BIO)		Banane BIO	Flan au chocolat de Charlie

* = Plat avec du porc