

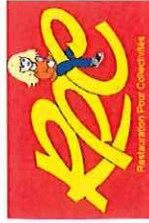


MENUS DU 06/03/2023 AU 10/03/2023

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	Lundi 06/03/2023	Mardi 07/03/2023	Mercredi 08/03/2023	Jeudi 09/03/2023	Vendredi 10/03/2023
Entrée	Chou-fleur sauce tartare	Radis beurre		Salade fraîcheur	Choux rouge maïs
Plat	Gratin coquillettes BIO au poisson MSC(PC)	Roulé au fromage		Emincé de dinde au paprika	Rôti de porc* sauce charcutière
Accompagnement		Haricots verts en persillade		Semoule	Petits pois au jus
Laitage	Edam à la coupe	Croq'lait BIO		Camembert à la coupe	Fromage blanc
Dessert	Kiwi	Liégeois au chocolat		Compote de fruits maison à base de pommes BIO	Gâteau au yaourt maison à base d'oeufs BIO

* = Plat avec du porc



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

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	Lundi 13/03/2023	Mardi 14/03/2023	Mercredi 15/03/2023	Jeudi 16/03/2023	Vendredi 17/03/2023
Entrée	Velouté maraîcher	Taboulé à base de semoule BIO		Betteraves cuites BIO à la vinaigrette	Salade verte au maïs
Plat	Beaufilet de colin sauce aïoli	Nugget's de poulet		Sauce italienne à l'égréné végétal BIO	Mijotée porc* façon Irish Stew(PC)
Accompagnement	Ebly au beurre	Gratin de brocolis		Riz BIO	
Laitage	Gouda à la coupe	Carré frais		Petit suisse BIO nature	Yaourt brassé aux fruits
Dessert	Pomme BIO	Poires cuites au cassis		Banane BIO	Apple cake maison: Moëlleux pom/cannelle aux oeufs BIO

* = Plat avec du porc



Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec une diététicienne.

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

	Lundi 20/03/2023	Mardi 21/03/2023	Mercredi 22/03/2023	Jeudi 23/03/2023	Vendredi 24/03/2023
Entrée	Acras de morue	Salade multi-feuille		Soupe paysanne	Salade nantaise
Plat	Rosbeef marengo	Filet de lieu MSC à la provençale		Boulettes végétales BIO sauce ketchup	Rôti de dinde au jus
Accompagnement	Carottes	Potato Wedges		Macaronis	Epinards béchamel
Laitage	Petit nova BIO aromatisé	Yaourt nature fermier Désiris		Saint-môret	Rondelé nature BIO
Dessert	Poire	Marmelade de fruits maison à base pommes BIO		Orange	Liégeois vanille

* = Plat avec du porc



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	Poireau cuit béarnaise	Crêpe au fromage		Salade de cocos blancs	Gourmandise de Pan-Pan BIO vinaigrette dessert Winnie
Plat	Croq veggie fromage	Cordon bleu de volaille		Aiguillettes de poulet à la bressanne	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	Petit suisse nature		Brie à la coupe	Reine des neiges (chanteneige)
Dessert	Kiwi	Compote aux fruits rouges maison(pommes BIO)		Banane BIO	Flan au chocolat de Charlie

* = Plat avec du porc