



MENUS DU 03/04/2023 AU 07/04/2023

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	Lundi 03/04/2023	Mardi 04/04/2023	Mercredi 05/04/2023	Jeudi 06/04/2023	Vendredi 07/04/2023
Entrée	Salade de pomme de terre	Carottes rapées BIO vinaigrette		Chou-fleur BIO à la vinaigrette	Salade verte batavia et sa mimosa d'oeufs
Plat	Poissonnette	Chili con carne (plat complet)		Croziflette aux épinards à base de lait BIO(PC)	Rôti de veau forestier
Accompagnement	Brocolis à la crème				Printanière de légumes
Laitage	Yaourt aromatisé	Emmental à la coupe		Petit suisse BIO nature	Saint-Marcellin IGP à la coupe
Dessert	Pomme BIO	Liégeois vanille caramel		Banane BIO	Moëlleux au chocolat base oeuf BIO & oeufs de Pâques

* = Plat avec du porc



MENUS DU 24/04/2023 AU 28/04/2023

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	Lundi 24/04/2023	Mardi 25/04/2023	Mercredi 26/04/2023	Jeudi 27/04/2023	Vendredi 28/04/2023
Entrée	Terrine de campagne*	Salade verte		Salade haricots verts vinaigrette mimosa	Poudre de perlimpimpin (taboulé à la semoule BIO)
Plat	Poulet sœe bressanne	Jambon grillé*		Boulettes végétales BIO sauce ketchup	Poisson frit en potion
Accompagnement	Jeunes carottes	Lentilles BIO LOCAL		Blé au beurre	Légumes du chaudron (ratatouille)
Laitage	Petit nova BIO aromatisé	Danone aromatisé		Croc'lait	Brie portion
Dessert	Poire	Crème dessert vanille		Banane	Marmelade de fruits maison à l'elixir de cassis

* = Plat avec du porc