



MENUS DU 04/03/2024 AU 08/03/2024

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	Lundi 04/03/2024	Mardi 05/03/2024	Mercredi 06/03/2024	Jeudi 07/03/2024	Vendredi 08/03/2024
Entrée	Betterave cuite vinaigrette	Salade de pomme de terre		Carottes rapées	Radis beurre
Plat	Cannelloni bolognaise (PC)	Pépites colin 3 céréales		Gardiane AOP	Palet de légumes
Accompagnement		Chou-fleur en gratin à base de lait BIO		Riz	Petit pois
Laitage	Camembert à la coupe	Danone aromatisé		Croq'lait BIO	Petit suisse nature
Dessert	Fruit BIO (selon arrivage)	Poires cuites au cassis		Fruit (selon arrivage)	Moelleux aux framboises maison (oeufs BIO)

* = Plat avec du porc



MENUS DU 11/03/2024 AU 15/03/2024

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	Lundi 11/03/2024	Mardi 12/03/2024	Mercredi 13/03/2024	Jeudi 14/03/2024	Vendredi 15/03/2024
Entrée	Salade paysanne	Céleris rémoulade		Pâté croute*	Salade coleslaw
Plat	Tajine de poisson	Oeufs à la crème		Rôti de dinde au jus	Sheperd's pie de boeuf (parmentier irlandais)(PC)
Accompagnement	Semoule BIO	Epinards BIO béchamel		Brocolis BIO à la crème	
Laitage	Gouda à la coupe	Yaourt nature fermier Désiris		Fromage blanc	Cheddar à la coupe
Dessert	Fruit (selon arrivage)	Eclair au chocolat		Compote de pommes et de fraises	Crème banane/caramel façon banoffee (lait BIO)

* = Plat avec du porc



MENUS DU 18/03/2024 AU 22/03/2024

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	Lundi 18/03/2024	Mardi 19/03/2024	Mercredi 20/03/2024	Jeudi 21/03/2024	Vendredi 22/03/2024
Entrée	Salade de blé BIO	Coeur de laitue		Velouté maraicher	Salade Chinoise
Plat	Finger de poulet aux corn flakes	Sauté de porc* à la dijonnaise		Sauce italienne à l'égréné végétal BIO	Haché de cabillaud à l'oseille
Accompagnement	Carottes	Riz		Macaronis	Haricot vert à l'anglaise
Laitage	Brie à la coupe	Saint-Môret BIO		Petit nova aromatisé	Fraidou
Dessert	Fruit (selon arrivage)	Liégeois au chocolat		Fruit (selon arrivage)	Moelleux poires/cannelle à base d'oeufs BIO

* = Plat avec du porc



MENUS DU 25/03/2024 AU 29/03/2024

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	Lundi 25/03/2024	Mardi 26/03/2024	Mercredi 27/03/2024	Jeudi 28/03/2024	Vendredi 29/03/2024
Entrée	Salade de perles aux 3 couleurs	Carottes rapées		Salade de haricot vert au vinaigre balsamique	Salade verte batavia et sa mimosa d'oeufs
Plat	Nugget's de poisson	Rigolo au fromage		Jambon blanc*	Navarin d'agneau
Accompagnement	Chou-fleur à la crème à base de lait BIO	Lentilles BIO LOCAL		Purée de pomme de terre	Printanière de légumes
Laitage	Fromage blanc	Rondelé nature		Yaourt framboise(seau)	Amour de nuit à la coupe
Dessert	Fruit (selon arrivage)	Marmelade de myrtilles maison		Fruit BIO (selon arrivage)	Moelleux au chocolat base oeuf BIO & oeufs de Pâques

* = Plat avec du porc