

## MENUS DU 10/03/2025 AU 14/03/2025

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

RESTAURATION POUR COLLECTIVITES	Lundi 10/03/2025	Mardi 11/03/2025	Mercredi 12/03/2025	Jeudi 13/03/2025	Vendredi 14/03/2025
Entrée	Salade haricots verts BIO vinaigrette balsamique	Salade verte		Céleris rémoulade	Salade de pomme de terre persillée
Plat	Raviolis au boeuf sauce tomate(PC)	Roulé au fromage		Emincé de dinde basquaise	Nugget's de poisson
Accompagnement		Petits pois BIO		Riz	Chou fleur à la mimolette
Laitage	Petit suisse aux fruits	Camembert à la coupe		Fromage blanc	Croq'lait BIO
Dessert	Fruit (selon arrivage)	Bugnes		Compote de pommes BIO maison	Mousse au chocolat

<sup>\* =</sup> Plat avec du porc



## MENUS DU 17/03/2025 AU 21/03/2025

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

RESTAURATION POUR COLLECTIVITÉS	Management of the first of the second of the				ardo das dicastororias.	
	Lundi 17/03/2025	Mardi 18/03/2025	Mercredi 19/03/2025	Jeudi 20/03/2025	Vendredi 21/03/2025	
Entrée	Potage cultivateur	Crêpe au fromage		Coeur de laitue	Salade de riz	
Plat	Sauce veggie bolo à l'égréné végétal BIO	Filet de hoki MSC au beurre blanc		Tartiflette* (PC)	Cordon bleu de volaille	
Accompagnement	Coquillettes	Printanière de légumes			Epinards béchamel	
Laitage	Brie à la coupe	Vache qui rit BIO	on the second of	Petit suisse nature	Saint Nectaire à la coupe AOP	
Dessert	Fruit (selon arrivage)	Cocktails de fruits au sirop		Fruit BIO (selon arrivage)	Crème vanille maison à base de lait BIO	

<sup>\* =</sup> Plat avec du porc



## MENUS DU 24/03/2025 AU 28/03/2025

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

SESTAUBATION POUR COLLECTIVITES	egit is that the season of			<u> </u>	avec the detendence.
	Lundi 24/03/2025	Mardi 25/03/2025	Mercredi 26/03/2025	Jeudi 27/03/2025	Vendredi 28/03/2025
Entrée	Taboulé à base de semoule BIO	Salade coleslaw		Salade bretonne	Salade d'endives à la parmentière
Plat	Poulet à la brésilienne	Chipolatas*		Emincé végétal BIO sauce crème paprika	Tranche de colin façon fîsh & chips
Accompagnement	Jardinière de légumes	Lentilles BIO LOCAL		Ríz	Haricot vert à l'anglaise
Läitage	Petit nova aromatisé	Coulommiers à la coupe		Yaourt ETREZ nature sucré au lait entier	Emmental à la coupe
Dessert	Fruit (sclon arrivage)	Nappé au caramel		Fruit (selou arrivage)	Gâteau chocolat et poires base oeufs BIO

<sup>\* =</sup> Plat avec du porc



## MENUS DU 31/03/2025 AU 04/04/2025

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

RESTAURATION POUR COLLECTIVITE	s <u>Laka (A.A. (A.A.) (A.A.) (A.</u>	and place in the control of the street seems to		and district the second	
	Lundi 31/03/2025	Mardi 01/04/2025	Mercredi 02/04/2025	Jeudi 03/04/2025	Vendredi 04/04/2025
Entrée	Mortadelle*	Salade Chinoise		Salade multifeuille	Salade fraîcheur
Plat	Rosbeef marengo	Aiguillette de poulet sauce au bleu		Boulettes végétales BIO sauce tomate	Beaufilet de colin façon Niçoise
Accompagnement	Carottes	Pommes noisettes		Macaronis	Chou-fleur en gratiu
Laitage	Fromage blanc	Tomme blanche à la coupe		Saint-môret	Petit suisse nature
Dessert	Fruit BIO (selon arrivage)	Liégeois vanille		Marmelade de pommes BIO aux fruits rouges	Génoise aux myrtilles (ocufs BIO)

<sup>\* =</sup> Plat avec du porc