

MENUS DU 16/03/2026 AU 20/03/2026

Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec une diététicienne.

	Lundi 16/03/2026	Mardi 17/03/2026	Mercredi 18/03/2026	Jeudi 19/03/2026	Vendredi 20/03/2026
Entrée	Salade de perles aux 3 couleurs	Salade coleslaw		Salade haricots verts vinaigrette balsamique	Céleris rémoulade
Plat	Oeufs à la crème	Moelleux au boeuf sauce barbecue Emincé végétal BIO sauce forestière		Curry de pois chiches Sauté de volaille créole	Roti de porc* au pesto Acras de morue
Accompagnement	Epinards béchamel	Pommes noisettes		Blé au beurre	Jardinière de légumes
Laitage	Carré ligueil à la coupe	Petit suisse aromatisé		Carré Président	Yaourt fermier brassé HVE Désiris à la vanille
Dessert	Orange BIO	Ananas au sirop		Banane BIO	Gâteau de poires & pépites de chocolat (oeufs BIO)

* = Plat avec du porc