

MENUS DU 30/03/2026 AU 03/04/2026

Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec une diététicienne.

	Lundi 30/03/2026	Mardi 31/03/2026	Mercredi 01/04/2026	Jeudi 02/04/2026	Vendredi 03/04/2026
Entrée	Brocolis sauce tartare	Salade de lentilles BIO LOCAL		Salade fraîcheur	Salade verte et sa mimosa d'oeufs
Plat	Quenelle nature sauce tomate et olives	Quiche lorraine* Croque au fromage		Boeuf bourguignon Pané blé emmental et épinards	Beaufilet de colin sauce aïoli
Accompagnement	Riz BIO	Haricots verts à l'anglaise		Purée de pommes de terre	Printanière de légumes
Laitage	Coulommiers à la coupe	Petit suisse nature		Croq'lait BIO	Brique de Burdigues à la coupe
Dessert	Liégeois vanille caramel	Poire		Fraises (sous réserve)	Moelleux au chocolat base oeuf BIO & oeufs de Pâques

* = Plat avec du porc