



MENUS DU 27/02/2023 AU 03/03/2023

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	Lundi 27/02/2023	Mardi 28/02/2023	Mercredi 01/03/2023	Jeudi 02/03/2023	Vendredi 03/03/2023
Entrée	Salade de perles aux 3 couleurs	Mixte de crudités		Salade de haricot vert BIO au vinaigre balsamique	Salade verte BIO
Plat	• Jambon grillé* Nugget's de poisson	Quenelle nature sauce tomate		Brandade de légumineuses aux pdt BIO(PC)	Poisson meunière
Accompagnement	Brocolis à la crème	Riz			Carottes
Laitage	Petit nova BIO aromatisé	Saint-Môret BIO		Yaourt BIO à la vanille	Petit suisse nature
Dessert	Coupelle compote de pomme	Mousse au chocolat		Pomme BIO	Chou à la vanille

* = Plat avec du porc



MENUS DU 06/03/2023 AU 10/03/2023

Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec une diététicienne.

	Lundi 06/03/2023	Mardi 07/03/2023	Mercredi 08/03/2023	Jeudi 09/03/2023	Vendredi 10/03/2023
Entrée	Chou-fleur sauce tartare	Radis beurre		Salade fraîcheur	Salade verte BIO
Plat	Gratin coquillettes BIO au poisson MSC(PC)	<ul style="list-style-type: none"> • Galette sarrasin jambon*/fromage Roulé au fromage 		Filet de lieu aux épices douces	Omelette nature BIO
Accompagnement		Haricots verts en persillade		Semoule	Petits pois BIO
Laitage	Yaourt nature	Croq'lait BIO		Camembert à la coupe	Rondelé nature BIO
Dessert	Kiwi	Liégeois au chocolat		Compote de fruits maison à base de pommes BIO	Gâteau au yaourt maison à base d'oeufs BIO

* = Plat avec du porc



MENUS DU 13/03/2023 AU 17/03/2023

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	Lundi 13/03/2023	Mardi 14/03/2023	Mercredi 15/03/2023	Jeudi 16/03/2023	Vendredi 17/03/2023
Entrée	Salade haricots verts vinaigrette mimosa	Taboulé à base de semoule BIO		Betteraves cuites BIO à la vinaigrette	Salade verte au maïs
Plat	Beaufilet de colin sauce aïoli • Boulettes de boeuf sauce salsa	Pané sarrasin/lentilles aux poireaux • Nugget's de poulet		Sauce italienne à l'égréné végétal BIO	Seafood chowder MSC (PC)
Accompagnement	Ebly au beurre	Gratin de brocolis		Riz BIO	
Laitage	Yaourt ETREZ nature sucré au lait entier	Fromage blanc		Petit suisse BIO nature	Yaourt brassé aux fruits
Dessert	Pomme BIO	Cocktails de fruits au sirop		Banane BIO	Apple cake maison: Moëlleux pom/cannelle aux oeufs BIO

* = Plat avec du porc



MENUS DU 20/03/2023 AU 24/03/2023

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	Lundi 20/03/2023	Mardi 21/03/2023	Mercredi 22/03/2023	Jeudi 23/03/2023	Vendredi 24/03/2023
Entrée	• Mortadelle* Acras de morue	Salade multi-feuille		Brocolis BIO sauce tartare	Salade nantaise
Plat	• Rosbeef marengo Nugget's de blé	Filet de lieu MSC à la provençale		Boulettes végétales BIO sauce ketchup	Oeufs à la crème
Accompagnement	Carottes	Potato Wedges		Macaronis BIO	Epinards béchamel
Laitage	Petit nova BIO aromatisé	Saint-Paulin à la coupe		Saint-Môret BIO	Rondelé nature BIO
Dessert	Poire	Marmelade de fruits maison à base pommes BIO		Pomme BIO	Liégeois vanille

* = Plat avec du porc



MENUS DU 27/03/2023 AU 31/03/2023

Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec une diététicienne.

	Lundi 27/03/2023	Mardi 28/03/2023	Mercredi 29/03/2023	Jeudi 30/03/2023	Vendredi 31/03/2023
Entrée	Betterave cuite vinaigrette	<ul style="list-style-type: none"> • Cervelas* Crêpe au fromage		Taboulé à base de semoule BIO	Gourmandise de Pan-Pan BIO vinaigrette dessert Winnie
Plat	<ul style="list-style-type: none"> • Longe de porc* à la Dijonnaise Croq veggie fromage	Filet de colin MSC à la normande <ul style="list-style-type: none"> • Cordon bleu de volaille 		Omelette BIO basquaise	Poisson MSC aux épices et baie de Pocahontas
Accompagnement	Lentilles BIO LOCAL	Haricot beurre		Petits pois BIO	Légumes de belle et le clochard (spaghettis)
Laitage	Velouté fruits	Petit suisse nature		Fromage blanc BIO	Reine des neiges (chanteneige)
Dessert	Pomme	Compote aux fruits rouges maison(pommes BIO)		Banane BIO	Flan au chocolat de Charlie

* = Plat avec du porc