

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

Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec une diététicienne.

	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) • Raviolis BIO aux légumes du soleil(PC)	Roulé au fromage • Quiche lorraine*		• Emincé de dinde basquaise Quenelle nature sce Aurore	Nugget's de poisson
Accompagnement		Petits pois BIO		Riz	Chou fleur à la mimolette
Laitage	Petit nova BIO aromatisé	Camembert à la coupe		Fromage blanc	Croq'lait BIO
Dessert	Fruit BIO (selon arrivage)	Bugnes		Compote de pommes BIO maison	Mousse au chocolat

* = Plat avec du porc

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

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	Lundi 17/03/2025	Mardi 18/03/2025	Mercredi 19/03/2025	Jeudi 20/03/2025	Vendredi 21/03/2025
Entrée	Betteraves cuites BIO à la vinaigrette	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 • Jambon grillé*		• Tartiflette* (PC) Gratin Savoyard (PC)	Poisson pané
Accompagnement	Coquillettes BIO au beurre	Printanière de légumes			Epinards béchamel
Laitage	Rondelé nature BIO	Vache qui rit BIO		Petit suisse nature	Saint Nectaire à la coupe AOP
Dessert	Fruit BIO (selon arrivage)	Cocktails de fruits au sirop		Fruit BIO (selon arrivage)	Crème vanille maison à base de lait BIO

* = Plat avec du porc

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

Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec une diététicienne.

	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 BIO	Salade d'endives à la parmentière
Plat	● Poulet à la brésilienne Acras de morue	● Chipolatas* Tarte au fromage		Emincé végétal BIO sauce crème paprika	Tranche de colin façon fish & chips
Accompagnement	Jardinière de légumes	Lentilles BIO LOCAL		Riz BIO	Haricot vert à l'anglaise
Laitage	Petit nova aromatisé	Coulommiers à la coupe		Yaourt nature sucré BIO	Emmental à la coupe
Dessert	Fruit (selon arrivage)	Nappé au caramel		Fruit BIO (selon arrivage)	Gâteau chocolat et poires base oeufs BIO

* = Plat avec du porc

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

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	Lundi 31/03/2025	Mardi 01/04/2025	Mercredi 02/04/2025	Jeudi 03/04/2025	Vendredi 04/04/2025
Entrée	• Mortadelle* Oeuf dur mayonnaise	Salade Chinoise		Salade verte BIO	Salade fraîcheur
Plat	• Rosbeef marengo Pané blé emmental et épinards	• Aiguillette de poulet sauce au bleu Haché de cabillaud à la catalane		Boulettes végétales BIO sauce tomate	Beaufilet de colin façon Niçoise
Accompagnement	Carottes	Pommes noisettes		Macaronis BIO	Chou-fleur en gratin
Laitage	Fromage blanc	Tomme blanche à la coupe		Saint-Môret BIO	Petit suisse nature
Dessert	Fruit BIO (selon arrivage)	Liégeois vanille		Marmelade de pommes BIO aux fruits rouges	Génoise aux myrtilles (oeufs BIO)

* = Plat avec du porc