

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 veggio 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