

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			
Plat	Raviolis au boeuf sauce tomate(PC) Raviolis BIO aux légumes du soleil(PC)	Roulé au fromage		Quenelle nature sce Aurore	Nugget's de poisson
Accompagnement		Petits pois BIO		Riz Julienne de légumes	Chou fleur à la mimolette Ebly au beurre
Laitage	Petit suisse aux fruits	Camembert à la coupe		Fromage blanc	Croq'lait BIO
Dessert	Fruit (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	Betterave cuite vinaigrette	Mousson de canard Crêpe au fromage			
Plat	Sauce veggie bolo à l'égrené végétal BIO Steak haché sauce andalouse	Jambon grillé* Omelette à la provençale		Tartiflette* (PC) Gratin Savoyard (PC)	Cordon bleu de volaille Poisson pané
Accompagnement	Coquillettes	Printanière de légumes		Coeur de laitue	Epinards béchamel Semoule
Laitage	Brie à la coupe	Vache qui rit BIO		Petit suisse nature	Saint Nectaire à la coupe AOP
Dessert	Fruit (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			
Plat	Boulettes de butternut lentilles corail & fromage	Chipolatas* Tarte au fromage		Emincé végétal BIO sauce crème paprika	Tranche de colin façon fish & chips Sauté de porc* façon colombo
Accompagnement	Jardinière de légumes	Lentilles BIO LOCAL		Riz Champignons persillés	Haricot vert à l'anglaise Semoule
Laitage	Petit nova aromatisé	Coulommiers à la coupe		Yaourt ETREZ nature sucré au lait entier	Emmental à la coupe
Dessert	Fruit (selon arrivage)	Nappé au caramel		Fruit (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	Oeuf dur mayonnaise	Salade Chinoise			
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 Sauce carbonara*	Beaufilet de colin façon Niçoise Roti de dinde à la napolitaine
Accompagnement	Carottes	Pommes noisettes		Macaronis Haricots beurre	Chou-fleur en gratin Riz
Laitage	Fromage blanc	Tomme blanche à la coupe		Saint-môret	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