



MENUS DU 25/03/2024 AU 29/03/2024

Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec une diététicienne.

	Lundi 25/03/2024	Mardi 26/03/2024	Mercredi 27/03/2024	Jeudi 28/03/2024	Vendredi 29/03/2024
Entrée	Salade de perles aux 3 couleurs	Carottes rapées	Mixte de crudités vinaigrette	Soupe du potager	Salade verte batavia et sa mimosa d'oeufs
Plat	Rosbeef marengo	Rigolo au fromage	Rôti de veau aux olives	Boulettes végétariennes tomate mozzarella	Beaufilet de colin à la crème d'asperges
Accompagnement	Chou-fleur à la crème à base de lait BIO	Lentilles BIO LOCAL	Riz sauvage	Purée de pomme de terre	Printanière de légumes
Laitage	Fromage blanc	Rondelé nature	Saint-Marcellin IGP à la coupe	Yaourt framboise(seau)	Amour de nuit à la coupe
Dessert	Kiwi	Marmelade de myrtilles maison	Mousse chocolat (lait BIO) maison & oeufs de Pâques	Banane BIO	Moelleux au chocolat base oeuf BIO & oeufs de Pâques

* = Plat avec du porc



MENUS DU 01/04/2024 AU 05/04/2024

Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec une diététicienne.

	Lundi 01/04/2024	Mardi 02/04/2024	Mercredi 03/04/2024	Jeudi 04/04/2024	Vendredi 05/04/2024
Entrée		Salade de riz	Salade verte aux étoiles (maïs)	Salade bretonne	Concombres sauce kebab
Plat		Tarte au fromage	Boules de feu au boeuf à la crème	Rôti de dinde sauce gravy	Grignotte de poulet façon barbecue
Accompagnement		Carottes	Pennes	Blé au beurre	Poêlée mexicaine (h.rouge/ poivron/tomate/maïs)
Laitage		Coulommiers à la coupe	Petit Louis'Gi	Yaourt ETREZ nature sucré au lait entier	Fondu carré président
Dessert		Fruit BIO (selon arrivage)	Compote maison pomme BIO banane dérapante	Fruit (selon arrivage)	Carameloo cake maison (oeufs BIO)

* = Plat avec du porc



MENUS DU 08/04/2024 AU 12/04/2024

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	Lundi 08/04/2024	Mardi 09/04/2024	Mercredi 10/04/2024	Jeudi 11/04/2024	Vendredi 12/04/2024
Entrée	Nem aux légumes	Salade multi-feuille	Salade de blé	Taboulé	Salade coleslaw
Plat	Poisson doré au beurre	Blanquette de volaille	Nugget's de maïs	Emincé de dinde tomate et basilic	Steack haché sauce barbecue
Accompagnement	Gratin de brocolis	Riz BIO	Epinards béchamel	Petit pois	Pommes noisettes
Laitage	Fromage blanc	Tomme grise à la coupe	Yaourt nature fermier Désiris	Vache picon	Petit suisse aromatisé
Dessert	Fruit BIO (selon arrivage)	Nappé au caramel	Fruit BIO (selon arrivage)	Compote de pommes BIO maison à la vanille	Chocnut's cake maison (oeufs BIO)

* = Plat avec du porc