

MENUS DU 03/03/2025 AU 07/03/2025

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	Lundi 03/03/2025	Mardi 04/03/2025	Mercredi 05/03/2025	Jeudi 06/03/2025	Vendredi 07/03/2025
Entrée	Salade de riz BIO	Céleris sauce mimosa	Mousse de volaille	Salade multifeuille	Salade Chinoise
Plat	Sauté de poulet à la bressane	Boulettes de boeuf sauce salsa	Haché de cabillaud façon niçoise	Hachis parmentier (PC)	Roti de dinde à la napolitaine
Accompagnement	Carottes	Torsades	Brocolis à la crème		Haricots verts en persillade
Laitage	Edam à la coupe	Carré Président	Fromage blanc	Buchette mélange à la coupe	Velouté fruits
Dessert	Pomme	Bugnes	Compote pomme/banane base pommes BIO maison	Banane BIO	Gâteau de poires & pépites de chocolat (oeufs BIO)

* = Plat avec du porc

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	Soupe de légumes	Céleris rémoulade	Salade de pomme de terre persillée
Plat	Raviolis au boeuf sauce tomate(PC)	Roulé au fromage	Tajine de poulet	Quenelle nature sce Aurore	Nugget's de poisson
Accompagnement		Petits pois BIO	Semoule	Riz	Chou fleur à la mimolette
Laitage	Petit suisse aux fruits	Camembert à la coupe	Tomme grise à la coupe	Fromage blanc	Croq'lait BIO
Dessert	Clémentine	Bugnes	Kiwi bio	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	Potage cultivateur	Mousson de canard	Mixte de crudités vinaigrette	Coeur de laitue	Salade de riz
Plat	Steak haché sauce andalouse	Omelette à la provençale	Rôti de dinde au jus	Gratin Savoyard (PC)	Poisson pané
Accompagnement	Coquillettes	Printanière de légumes	Gratin de brocolis		Epinards béchamel
Laitage	Brie à la coupe	Vache qui rit BIO	Yaourt nature fermier Désiris	Petit suisse nature	Saint Nectaire à la coupe AOP
Dessert	Orange	Cocktails de fruits au sirop	Chocnut's cake maison (oeufs BIO)	Banane BIO	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 verte aux grains de sable(mais)	Salade bretonne	Salade d'endives à la parmentière
Plat	Poulet à la brésilienne	Tarte au fromage	Boules de feu au boeuf sauce ketchup	Blanquette de volaille	Tranche de colin façon fish & chips
Accompagnement	Jardinière de légumes	Lentilles BIO LOCAL	Pâtes papillons	Riz	Haricot vert à l'anglaise
Laitage	Petit nova aromatisé	Coulommiers à la coupe	Petit Louis'Gi	Yaourt ETREZ nature sucré au lait entier	Emmental à la coupe
Dessert	Kiwi	Nappé au caramel	Compote maison pomme BIO banane dérapante	Fraises	Gâteau chocolat et poires base oeufs BIO

* = Plat avec du porc