

MENUS DU 02/03/2026 AU 06/03/2026

Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec une diététicienne.

	Lundi 02/03/2026	Mardi 03/03/2026	Mercredi 04/03/2026	Jeudi 05/03/2026	Vendredi 06/03/2026
Entrée	Betterave cuite vinaigrette Salade baltique	Roulade de volaille Salade verte		Salade paysanne Saucisson sec*	Avocat/mayonnaise Céleris sauce mousseline
Plat	Blanquette de poisson MSC Blanquette de volaille	Jambon grillé* Crispy veggies BIO		Hachis parmentier (PC) Brandade de légumes aux pois chiches(PC)	Longe de porc* à la Dijonnaise Filet de Colin d'Alaska MSC meunière
Accompagnement	Riz BIO Haricots plats au beurre	Brocolis à la crème Pommes rôsties			Petit pois Farfalles
Laitage	Camembert à la coupe	Fromage blanc		Pont l'évêque AOP à la coupe	Yaourt local ETREZ
Dessert	Crème dessert chocolat	Pomme		Clémentine BIO	Beignet au chocolat

* = Plat avec du porc