

MENUS DU 23/03/2026 AU 27/03/2026

Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec une diététicienne.

	Lundi 23/03/2026	Mardi 24/03/2026	Mercredi 25/03/2026	Jeudi 26/03/2026	Vendredi 27/03/2026
Entrée	Radis beurre Pomelos	Rosette* Coeur de laitue		Salade de pomme de terre Salade neptune	Carottes rapées Salade multifeuille
Plat	Emincé de dinde au paprika Tajine de poisson	Rosbeef marengo Roulé au fromage		Végétal façon meunière Grignotte de poulet sauce basquaise	Filet de lieu MSC à l'oseille Sauce carbonara*
Accompagnement	Semoule BIO Haricots plats au beurre	Petits pois BIO Potato Wedges		Gratin de chou-fleur Boulgour au beurre	Macaronis Blettes persillées
Laitage	Fromage enveloppé	Camembert à la coupe		Yaourt fermier brassé HVE Désiris à la fraise	Bulgy aux fruits mixés
Dessert	Gâteau basque	Compote pomme/pêche		Pomme BIO	Crème dessert chocolat

* = Plat avec du porc