

MENUS DU 30/03/2026 AU 03/04/2026

Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec une diététicienne.

	Lundi 30/03/2026	Mardi 31/03/2026	Mercredi 01/04/2026	Jeudi 02/04/2026	Vendredi 03/04/2026
Entrée	Brocolis sauce tartare Terrine de campagne*	Ciselée d'iceberg		Salade fraîcheur Chou rouge à la vinaigrette de framboises	Salade verte et sa mimosa d'oeufs Pâté croute*
Plat	Poulet au curry Quenelle nature sauce tomate et olives	Croque au fromage Paupiette de veau au jus forestier		Boeuf bourguignon Pané blé emmental et épinards	Navarin de veau Beaufilet de colin sauce aïoli
Accompagnement	Riz BIO Champignons aux herbes	Haricots verts à l'anglaise Pommes de terre vapeur persillées		Purée de pommes de terre Poêlée mexicaine (h.rouge/ poivron/tomate/maïs)	Printanière de légumes Semoule
Laitage	Coulommiers à la coupe	Petit suisse nature		Pont l'évêque AOP à la coupe	Frulos
Dessert	Île flottante	Poire		Beignet aux pommes	Moelleux au chocolat base oeuf BIO & oeufs de Pâques

* = Plat avec du porc