

## **MENUS DU 24/03/2025 AU 28/03/2025**

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

|                       | <b>Lundi<br/>24/03/2025</b>                              | <b>Mardi<br/>25/03/2025</b>                                  | <b>Mercredi<br/>26/03/2025</b> | <b>Jeudi<br/>27/03/2025</b>  | <b>Vendredi<br/>28/03/2025</b>  |
|-----------------------|--|--|--------------------------------|--|---|
| <b>Entrée</b>         |  |  |                                |  |   |
| <b>Plat</b>           | <b>Acras de morue</b>                                    | <b>Tarte au fromage</b>                                      |                                | <b>Emincé végétal BIO sauce crème paprika</b><br><br><b>Blanquette de volaille</b> | <b>Tranche de colin façon fish &amp; chips</b><br><br><b>Sauté de porc* façon colombo</b> |
| <b>Accompagnement</b> | <b>Jardinière de légumes</b><br><br><b>Potato Wedges</b> | <b>Lentilles BIO LOCAL</b><br><br><b>Julienne de légumes</b> |                                | <b>Riz</b><br><br><b>Champignons persillés</b>                                     | <b>Haricot vert à l'anglaise</b><br><br><b>Semoule</b>                                    |
| <b>Laitage</b>        | <b>Petit nova BIO aromatisé</b>                          | <b>Coulommiers à la coupe</b>                                |                                | <b>Yaourt ETREZ nature sucré au lait entier</b>                                    | <b>Emmental à la coupe</b>  |
| <b>Dessert</b>        | <b>Fruit (selon arrivage)</b>                            | <b>Nappé au caramel</b>                                      |                                | <b>Fruit (selon arrivage)</b>  | <b>Gâteau chocolat et poires base oeufs BIO</b>   |

\* = Plat avec du porc