

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

Ces menus ont été  
réalisés en collaboration  
avec une diététicienne.

	<b>Lundi 02/03/2026</b>	<b>Mardi 03/03/2026</b>	<b>Mercredi 04/03/2026</b>	<b>Jeudi 05/03/2026</b>	<b>Vendredi 06/03/2026</b>
<b>Entrée</b>					
<b>Plat</b>	<b>Quenelle nature sce Aurore</b>	<b>Jambon grillé* Crispy veggies BIO</b>		<b>Hachis parmentier (PC) Brandade de légumes aux pois chiches(PC)</b>	<b>Filet de Colin d'Alaska MSC meunière</b>
<b>Accompagnement</b>	<b>Riz BIO Haricots plats au beurre</b>	<b>Brocolis à la crème Pommes rösties</b>		<b>Coeur de laitue</b>	<b>Petit pois Farfalles</b>
<b>Laitage</b>	<b>Camembert à la coupe</b>	<b>Fromage blanc</b>		<b>Pont l'évêque AOP à la coupe</b>	<b>Yaourt local ETREZ</b>
<b>Dessert</b>	<b>Crème dessert chocolat</b>	<b>Kiwi</b>		<b>Clémentine BIO</b>	<b>Gâteau Normand (oeufs BIO)</b>

\* = Plat avec du porc