

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					
Plat	Emincé de dinde au paprika Tajine de poisson	Roulé au fromage		Végétal façon meunière Grignotte de poulet sauce basquaise	Filet de lieu MSC à l'oseille
Accompagnement	Semoule BIO Haricots plats au beurre	Petits pois BIO Potato Wedges		Gratin de chou-fleur Boulgour au beurre	Macaronis Blettes persillées
Laitage	Buchette mélange à la coupe	Fromage blanc		Yaourt fermier brassé HVE Désiris à la fraise	Saint-Môret BIO
Dessert	Kiwi	Cocktail fruits exotiques		Pomme BIO	Flan à la vanille

* = Plat avec du porc