

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					
Plat	Quenelle nature sauce tomate et olives	Quiche lorraine* Croque au fromage		Boeuf bourguignon Pané blé emmental et épinards	Beaufilet de colin sauce aïoli
Accompagnement	Riz BIO Champignons aux herbes	Haricots verts BIO 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		Croq'lait BIO	Brique de Burdigues à la coupe
Dessert	Liégeois vanille caramel	Poire		Banane	Moelleux au chocolat base oeuf BIO & oeufs de Pâques

* = Plat avec du porc