

## 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
<b>Entrée</b>					
<b>Plat</b>	<b>Quenelle nature sauce tomate et olives</b>	<b>Quiche lorraine*</b> <b>Croque au fromage</b>		<b>Boeuf bourguignon</b> <b>Pané blé emmental et épinards</b>	<b>Beaufilet de colin sauce aioli</b>
<b>Accompagnement</b>	<b>Riz BIO</b> <b>Champignons aux herbes</b>	<b>Haricots verts BIO à l'anglaise</b> <b>Pommes de terre vapeur persillées</b>		<b>Purée de pommes de terre</b> <b>Poêlée mexicaine (h.rouge/poivron/tomate/maïs)</b>	<b>Printanière de légumes</b> <b>Semoule</b>
<b>Laitage</b>	<b>Coulommiers à la coupe</b>	<b>Petit suisse nature</b>		<b>Croq'lait BIO</b>	<b>Brique de Burdignes à la coupe</b>
<b>Dessert</b>	<b>Liégeois vanille caramel</b>	<b>Poire</b>		<b>Banane</b>	<b>Moelleux au chocolat base oeuf BIO &amp; oeufs de Pâques</b>

\* = Plat avec du porc