

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

Ces menus ont été  
réalisés en collaboration  
avec une diététicienne.

	<b>Lundi 24/03/2025</b>	<b>Mardi 25/03/2025</b>	<b>Mercredi 26/03/2025</b>	<b>Jeudi 27/03/2025</b>	<b>Vendredi 28/03/2025</b>
<b>Entrée</b>	Taboulé à base de semoule BIO  Salade verte batavia	Salade coleslaw  Surimi mayonnaise		Salade bretonne  Friand à la viande*	Salade d'endives à la parmentière  Roulade de volaille
<b>Plat</b>	HACHIS PARMENTIER Boulettes de butternut lentilles corail & fromage	Chipolatas*  Tarte au fromage		Emincé végétal BIO sauce crème paprika  Blanquette de volaille	Tranche de colin façon fish & chips  Sauté de porc* façon colombo
<b>Accompagnement</b>	Jardinière de légumes	Lentilles BIO LOCAL  Julienne de légumes		Riz  Champignons persillés	Haricot vert à l'anglaise  Semoule
<b>Laitage</b>	Petit nova aromatisé  Carré ligueil à la coupe	Coulommiers à la coupe  Yaourt nature sucré		Yaourt ETREZ nature sucré au lait entier  Edam à la coupe	Emmental à la coupe
<b>Dessert</b>	Crêpe demi lune fourré au chocolat	Nappé au caramel  Mousse au chocolat  Banane		Fraises  Chou à la vanille	Gâteau chocolat et poires base oeufs BIO

\* = Plat avec du porc