



## **MENUS DU 25/03/2024 AU 29/03/2024**

Ces menus ont été  
réalisés en collaboration  
avec une diététicienne.

	<b>Lundi 25/03/2024</b>	<b>Mardi 26/03/2024</b>	<b>Mercredi 27/03/2024</b>	<b>Jeudi 28/03/2024</b>	<b>Vendredi 29/03/2024</b>
<b>Entrée</b>					
<b>Plat</b>	<b>Rosbeef marengo</b>	<b>Saucisse de francfort*</b>		<b>Jambon blanc*</b>	<b>Beaufilet de colin à la crème d'asperges</b>
<b>Accompagnement</b>	<b>Chou-fleur à la crème à base de lait BIO  Semoule</b>	<b>Lentilles BIO LOCAL  Haricots beurre</b>		<b>Purée de pomme de terre  Salsifis à la napolitaine</b>	<b>Printanière de légumes  Tortis tricolores</b>
<b>Laitage</b>	<b>Fromage blanc sucré</b>	<b>Rondelé nature</b>		<b>Yaourt framboise(seau)</b>	<b>Amour de nuit à la coupe</b>
<b>Dessert</b>	<b>Kiwi</b>	<b>Marmelade de myrtilles maison</b>		<b>Banane BIO</b>	<b>Moelleux au chocolat base oeuf BIO &amp; oeufs de Pâques</b>

\* = Plat avec du porc