



## MENUS DU 04/03/2024 AU 08/03/2024

Ces menus ont été  
réalisés en collaboration  
avec une diététicienne.

	<b>Lundi</b> 04/03/2024	<b>Mardi</b> 05/03/2024	<b>Mercredi</b> 06/03/2024	<b>Jeudi</b> 07/03/2024	<b>Vendredi</b> 08/03/2024
<b>Entrée</b>					
<b>Plat</b>	<b>Cappelletti ricotta (PC)</b>	<b>Cordon bleu de volaille</b>		<b>Gardiane AOP</b>	<b>Filet de hoki MSC lemon</b>
<b>Accompagnement</b>	<b>Salade verte batavia</b>	<b>Chou-fleur en gratin à base de lait BIO</b>  <b>Boulgour au beurre</b>		<b>Riz</b>  <b>Poêlée mexicaine (h.rouge/ poivron/tomate/maïs)</b>	<b>Petit pois</b>  <b>Potato Wedges</b>
<b>Laitage</b>	<b>Camembert à la coupe</b>	<b>Danone aromatisé</b>		<b>Croq'lait BIO</b>	<b>Petit suisse nature</b>
<b>Dessert</b>	<b>Fruit BIO (selon arrivage)</b>	<b>Poires cuites au cassis</b>		<b>Fruit (selon arrivage)</b>	<b>Moelleux aux framboises maison (oeufs BIO)</b>

\* = Plat avec du porc