



## MENUS DU 11/03/2024 AU 15/03/2024

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

|                       | <b>Lundi<br/>11/03/2024</b>                 | <b>Mardi<br/>12/03/2024</b>              | <b>Mercredi<br/>13/03/2024</b> | <b>Jeudi<br/>14/03/2024</b>                      | <b>Vendredi<br/>15/03/2024</b>                             |
|-----------------------|---|--|--------------------------------|--|--|
| <b>Entrée</b>         |   |  |                                |  |  |
| <b>Plat</b>           | <b>Tajine de poulet</b>                     | <b>Oeufs à la crème</b>                  |                                | <b>Rôti de dinde au jus</b>                      | <b>Sheperd's pie au poisson (parmentier irlandais)(PC)</b> |
| <b>Accompagnement</b> | <b>Semoule BIO<br/>Légumes à l'oriental</b> | <b>Epinards BIO béchamel<br/>Riz</b>     |                                | <b>Brocolis BIO à la crème<br/>Blé au beurre</b> | <b>Salade verte</b>  |
| <b>Laitage</b>        | <b>Gouda à la coupe</b>                     | <b>Yaourt nature fermier<br/>Désiris</b> |                                | <b>Fromage blanc</b>                             | <b>Cheddar à la coupe</b>                                  |
| <b>Dessert</b>        | <b>Fruit (selon arrivage)</b>               | <b>Eclair au chocolat</b>                |                                | <b>Compote de pommes et de fraises</b>           | <b>Crème banane/caramel façon banoffee (lait BIO)</b>      |

\* = Plat avec du porc