MENUS DU 02/03/2026 AU 06/03/2026

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	Lundi 02/03/2026	Mardi 03/03/2026	Mercredi 04/03/2026	Jeudi 05/03/2026	Vendredi 06/03/2026
Entrée					
Plat	Blanquette de volaille	Jambon grillé* Crispy veggies BIO		Hachis parmentier (PC)	Filet de Colin d'Alaska MSC meunière
Accompagnement	Riz BIO Haricots plats au beurre	Brocolis à la crème Pommes rösties		Coeur de laitue	Petit pois Farfalles
Laitage	Camembert à la coupe	Fromage blanc		Pont l'évêque AOP à la coupe	Yaourt local ETREZ
Dessert	Crème dessert chocolat	Kiwi		Clémentine BIO	Gâteau Normand (oeufs BIO)

** = Plat avec du porc*