

## **MENUS DU 23/03/2026 AU 27/03/2026**

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	<b>Lundi 23/03/2026</b>	<b>Mardi 24/03/2026</b>	<b>Mercredi 25/03/2026</b>	<b>Jeudi 26/03/2026</b>	<b>Vendredi 27/03/2026</b>
<b>Entrée</b>	<b>Radis beurre</b>	<b>Terrine de fondant aux 3 légumes</b>		<b>Salade de pomme de terre</b>	<b>Carottes rapées</b>
<b>Plat</b>	<b>Emincé de dinde au paprika Falafels sauce orientale</b>	<b>Rosbeef marengo Roulé au fromage</b>		<b>Végétal façon meunière Grignotte de poulet sauce basquaise</b>	<b>Sauce carbonara* Sauce italienne à l'égréné végé BIO</b>
<b>Accompagnement</b>	<b>Semoule BIO</b>	<b>Petits pois BIO</b>		<b>Gratin de chou-fleur</b>	<b>Macaronis</b>
<b>Laitage</b>	<b>Buchette mélange à la coupe</b>	<b>Fromage blanc</b>		<b>Yaourt fermier brassé HVE Désiris à la fraise</b>	<b>Saint-Môret BIO</b>
<b>Dessert</b>	<b>Kiwi</b>	<b>Cocktail fruits exotiques</b>		<b>Pomme BIO</b>	<b>Flan à la vanille</b>

\* = Plat avec du porc