

## **MENUS DU 24/03/2025 AU 28/03/2025**

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	<b>Lundi 24/03/2025</b>	<b>Mardi 25/03/2025</b>	<b>Mercredi 26/03/2025</b>	<b>Jeudi 27/03/2025</b>	<b>Vendredi 28/03/2025</b>
<b>Entrée</b>	<b>Taboulé à base de semoule BIO</b>	<b>Salade coleslaw</b>		<b>Salade bretonne</b>	<b>Salade d'endives à la parmentière</b>
<b>Plat</b>	<b>Poulet à la brésilienne Acras de morue</b>	<b>Chipolatas* Tarte au fromage</b>		<b>Emincé végétal BIO sauce crème paprika Blanquette de volaille</b>	<b>Nugget's de blé</b>
<b>Accompagnement</b>	<b>Jardinière de légumes</b>	<b>Lentilles BIO LOCAL</b>		<b>Riz</b>	<b>Haricot vert à l'anglaise</b>
<b>Laitage</b>	<b>Petit nova aromatisé</b>	<b>Coulommiers à la coupe</b>		<b>Yaourt ETREZ nature sucré au lait entier</b>	<b>Emmental à la coupe</b>
<b>Dessert</b>	<b>Fruit (selon arrivage)</b>	<b>Nappé au caramel</b>		<b>Fruit (selon arrivage)</b>	<b>Gâteau chocolat et poires base oeufs BIO</b>

\* = Plat avec du porc