



MENUS DU 01/04/2024 AU 05/04/2024

	Lundi 01/04/2024	Mardi 02/04/2024	Mercredi 10/01/2024	Jeudi 11/01/2024	Vendredi 12/01/2024
Entrée		Salade de riz		Salade bretonne *	Concombre sauce kebab
Plat		Croque-monsieur		Sauce veggie bolo à l'égréné végétl BIO	Poisson meunière
Accompagnement		Carottes		Blé au beurre	Poêlée mexicaine
Laitage		Coulommiers à la coupe		Yaourt Etrez nature sucré au lait entier	Fondu carré président
Dessert		Fruit Bio		Fruit	Carameloo cake maison

*= Plat avec du porc

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne



MENUS DU 08/04/2024 AU 12/04/2024

Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec une diététicienne.

	Lundi 08/04/2024	Mardi 09/04/2024	Mercredi 10/04/2024	Jeudi 11/04/2024	Vendredi 12/04/2024
Entrée	Nem aux légumes	Radis beurre		Taboulé à base de semoule BIO	Mixte de crudités vinaigrette
Plat	Longe de porc* à la Dijonnaise	Quenelle nature sce Aurore		Emincé de dinde tomate et basilic	Haché de saumon à l'aneth
Accompagnement	Farfalles	Riz BIO		Petits pois BIO	Chou-fleur
Laitage	Fromage blanc	Tomme grise à la coupe		Saint-Môret BIO	Petit suisse aromatisé
Dessert	Pomme	Crème dessert vanille		Compote de pommes BIO maison à la vanille	Chocnut's cake maison (oeufs BIO)

* = Plat avec du porc