



## **MENUS DU 04/03/2024 AU 08/03/2024**

Ces menus ont été  
réalisés en collaboration  
avec une diététicienne.

	<b>Lundi 04/03/2024</b>	<b>Mardi 05/03/2024</b>	<b>Mercredi 06/03/2024</b>	<b>Jeudi 07/03/2024</b>	<b>Vendredi 08/03/2024</b>
<b>Entrée</b>	<b>Betterave cuite vinaigrette</b>	<b>Salade de pomme de terre</b>		<b>Carottes rapées</b>	<b>Radis beurre</b>
<b>Plat</b>	<b>Cappelletti ricotta (PC) Cannelloni bolognaise (PC)</b>	<b>Pépites colin 3 céréales Cordon bleu de volaille</b>		<b>Gardiane AOP Chili sin carne</b>	<b>Filet de hoki MSC lemon</b>
<b>Accompagnement</b>		<b>Chou-fleur en gratin à base de lait BIO</b>		<b>Riz</b>	<b>Petit pois</b>
<b>Laitage</b>	<b>Camembert à la coupe</b>	<b>Danone aromatisé</b>		<b>Croq'lait BIO</b>	<b>Petit suisse nature</b>
<b>Dessert</b>	<b>Fruit BIO (selon arrivage)</b>	<b>Poires cuites au cassis</b>		<b>Fruit (selon arrivage)</b>	<b>Moelleux aux framboises maison (oeufs BIO)</b>

\* = Plat avec du porc