

## **MENUS DU 17/03/2025 AU 21/03/2025**

Ces menus ont été  
réalisés en collaboration  
avec une diététicienne.

	<b>Lundi 17/03/2025</b>	<b>Mardi 18/03/2025</b>	<b>Mercredi 19/03/2025</b>	<b>Jeudi 20/03/2025</b>	<b>Vendredi 21/03/2025</b>
<b>Entrée</b>	<b>Potage cultivateur</b>	<b>Crêpe au fromage</b>		<b>Coeur de laitue</b>	<b>Salade de riz</b>
<b>Plat</b>	<b>Sauce veggie bolo à l'égréné végétal BIO</b> <b>Steak haché sauce andalouse</b>	<b>Filet de hoki MSC au beurre blanc</b> <b>Jambon grillé*</b>		<b>Gratin Savoyard (PC)</b>	<b>Cordon bleu de volaille</b> <b>Poisson pané</b>
<b>Accompagnement</b>	<b>Coquillettes</b>	<b>Printanière de légumes</b>			<b>Epinards béchamel</b>
<b>Laitage</b>	<b>Brie à la coupe</b>	<b>Vache qui rit BIO</b>		<b>Petit suisse nature</b>	<b>Saint Nectaire à la coupe AOP</b>
<b>Dessert</b>	<b>Orange</b>	<b>Cocktails de fruits au sirop</b>		<b>Banane BIO</b>	<b>Crème vanille maison à base de lait BIO</b>

\* = Plat avec du porc