

## **MENUS DU 30/03/2026 AU 03/04/2026**

Ces menus ont été  
réalisés en collaboration  
avec une diététicienne.

	<b>Lundi 30/03/2026</b>	<b>Mardi 31/03/2026</b>	<b>Mercredi 01/04/2026</b>	<b>Jeudi 02/04/2026</b>	<b>Vendredi 03/04/2026</b>
<b>Entrée</b>	<b>Brocolis sauce tartare</b>	<b>Salade de lentilles BIO LOCAL</b>		<b>Salade fraîcheur</b>	<b>Salade verte et sa mimosa d'oeufs</b>
<b>Plat</b>	<b>Quenelle nature sauce tomate et olives</b>	<b>Quiche lorraine* Croque au fromage</b>		<b>Boeuf bourguignon Pané blé emmental et épinards</b>	<b>Navarin d'agneau Beaufilet de colin sauce aïoli</b>
<b>Accompagnement</b>	<b>Riz BIO</b>	<b>Haricots verts à l'anglaise</b>		<b>Purée de pommes de terre</b>	<b>Printanière de légumes</b>
<b>Laitage</b>	<b>Coulommiers à la coupe</b>	<b>Petit suisse nature</b>		<b>Croq'lait BIO</b>	<b>Brique de Burdignes à la coupe</b>
<b>Dessert</b>	<b>Liégeois vanille caramel</b>	<b>Poire</b>		<b>Banane</b>	<b>Moelleux au chocolat base oeuf BIO &amp; oeufs de Pâques</b>

\* = Plat avec du porc