



## **MENUS DU 18/03/2024 AU 22/03/2024**

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	<b>Lundi 18/03/2024</b>	<b>Mardi 19/03/2024</b>	<b>Mercredi 20/03/2024</b>	<b>Jeudi 21/03/2024</b>	<b>Vendredi 22/03/2024</b>
<b>Entrée</b>					
<b>Plat</b>	<b>Pané sarrasin/lentilles aux poireaux</b>	<b>Sauté de porc* à la dijonnaise</b>		<b>Boulette de boeuf sauce ketchup</b>	<b>Haché de cabillaud à l'oseille</b>
<b>Accompagnement</b>	<b>Carottes</b>	<b>Riz</b>		<b>Macaronis Blettes persillées à base de beurre BIO</b>	<b>Haricot vert à l'anglaise Polenta crémeuse</b>
<b>Laitage</b>	<b>Brie à la coupe</b>	<b>Saint-Môret BIO</b>		<b>Petit nova aromatisé</b>	<b>Fraidou</b>
<b>Dessert</b>	<b>Clémentine BIO</b>	<b>Liégeois au chocolat</b>		<b>Fraises</b>	<b>Moelleux poires/cannelle à base d'oeufs BIO</b>

\* = Plat avec du porc