



## MENU DE LA SEMAINE DU 25 AU 29 MARS 2024

DEJEUNER	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTREES</b> 	Salade bar Macédoine de légumes Feuilleté fromage	Jambon blanc Salade bar Salade composée	Salade bar Surimi Rillettes de porc	Salade de pâtes multicolores Concombre	Bruschetta Salade bar Avocat vinaigrette
<b>PLATS CHAUDS</b> 	Poisson à la bordelaise Steak haché sauce poivre Frites Poêlée d'antan	Boulettes sarrasin lentilles Sauté de poulet champignons Chou romanesco Loup sauce hollandaise Penne rigate	Colin aux épices Merguez Aubergines à l'orientale Semoule au beurre	Pané blé fromage épinards Paupiette de Saumon Côte de porc moutarde Haricots verts Purée	Omelette fromage Calamar à la romaine Poêlée champignons Cœur de blé à la Louisiane
<b>LAITAGE</b> 	Yaourt nature	Brie	Yaourt nature Fromage	Bethmale	Fromage Yaourt nature
<b>DESSERTS AU CHOIX</b> 	Fruit	Compote de pêches Fruit	Crème speculos Fruit	Panier de Yoplait Fruit	Barre glacée Fruit

## DINER

<b>ENTREES</b> 	Crudités	Salade composée	Crudités	Salade composée	
<b>PLATS CHAUDS</b> 	Osso bucco de dinde Tandoori Purée patate douce	Croustillant fromager Pommes Dauphine Piperade	Chili con carne Riz	Poisson pané Gnocchi Beignets courgette	
<b>LAITAGE/DESSERT</b> 	Fromage Yaourt nature Petit suisse Bio	Fromage Yaourt nature Riz au lait	Fromage Yaourt nature Salade de fruits	Fromage Yaourt nature Crème praliné	
<b>FRUIT</b> 	Fruit	Fruit	Fruit	Fruit	

**Ce menu est prévisionnel et susceptible de changement selon approvisionnement**

Menu conseil

La provisoire

Menu végétarien

Le chef de cuisine

La gestionnaire