

# MENUS DU 29 MARS AU 2 AVRIL

## DEJEUNER

## DINER

**LUNDI**  
**29**



Carottes râpées Bio / Pâté de campagne

Rôti de porc

Fenouil à la moutarde / Purée

Camembert

Liégeois chocolat



Salade de riz

Omelette au fromage

Haricots verts

Fromage blanc

Orange

**MARDI**  
**30**



Potage de légumes / Coleslaw

Filet de dinde

Gratin de butternut Bio / Riz créole

Petits suisses

Pomme Bio



Salade aux noix

Steak haché de veau

Pommes sarladaises

Bleu


Clémentines

**MERCREDI**  
**31**



Salade verte / Salade composée

Rôti de bœuf

Endives braisées / Lentilles 

Gouda

Fruits au sirop



Soupe

Moussaka

Chèvre

Compote de pommes



**JEUDI**  
**1er**



Emincé de chou chinois / Salade à la feta

Filet de poisson à la crème

Haricots plats / Penne rigate

Vache qui rit

Orange Bio



Salade cœur de palmier

Lapin à la moutarde

Brunoise de légumes

Kiri

Poire

**VENDREDI**  
**2**



Friand fromage / Salade verte

Couscous végétarien

Semoule

Yaourt nature Bio

Salade de fruits



Ce menu peut être soumis à modification selon les contraintes de service et de livraison après accord du gestionnaire.  
La composition des menus répond aux différentes recommandations d'équilibre alimentaire, de fréquence.

La principale,  
Aurélie Bédès

La gestionnaire,  
Géraldine Balat