

# MENUS DU 30 MARS AU 3 AVRIL

## DEJEUNER

## DINER

**LUNDI**  
**30**

Salade à la russe/betteraves rouges



Boulettes de bœuf arrabiata

Riz/chou fleur béchamel



Pont l'évêque

Pomme bio/ kiwi bio



Riz à la niçoise

Filet de volaille forestière



Penne/brunoise de légumes

Camembert

Fruit



Manger bio Occitanie



**MARDI**  
**31**

Céleri au bacon/pamplemousse



Tortilla féta/oignons caramélisés

Pommes boulangère/blettes printanière

Tomme des Pyrénées



Corbeille de fruits

Salade verte

Escalope de veau



Riz/chou chinois braisé

Petits suisses aux fruits

Corbeille de fruits



**MERCREDI**  
**1er**

Wrap avocat et saumon fumé

Boudin noir



Gratin dauphinois/poires rôties



Roquefort

Crème œuf vanille/fruits

Crêpes au fromage

Nuggets de poisson

Gnocchi/piperade

Saint Paulin

Corbeille de fruits



**JEUDI**  
**2**

Laitue à l'échalote/émincé chou blanc



Sauté de porc à la marjolaine



Macaronis/haricots plats

Yaourt bio tarnais sucré



Gâteau au chocolat

Radis beurre

Tortellini ricotta /épinards

Rougail de carottes



Bûche de chèvre

Salade de fruits

Produit sur son 31

L'échappée bêêtele



**VENDREDI**  
**3**

Pizza royale

Dos de lieu à l'ancienne



Semoule/fenouil provençal



Emmental



Corbeille 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.