

**Menu conseil selon plan alimentaire**

- Fruits et Légumes cuits
- Fruits et Légumes crus
- Poissons ou fruits de mer
- Viande bœuf, agneau, veau
- Œufs, volaille ou porc
- Féculents
- Produits laitiers, Produits sucrés

Semaine du 4 au 8 mars 2024



***Le chef et son équipe  
vous souhaitent un bon appétit !***



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI <i>Diversification sources de protéines</i>	VENDREDI
Salade concombre feta	Salade de lentilles aux lardons	Entrées du jour	Salade verte mimolette	Potage cultivateur
Veau façon marengo	Sauté de poulet à la crème	Steak grillé beurre maître d'hôtel	Nuggets de blé, épinards, emmental	Filet de colin pané
Semoule au beurre	Carottes étuvées	Pommes grenailles rôties	Haricots verts sautés à l'ail	Pommes vapeur persillées
Céréales gourmandes	Fèves à la crème			Quinoa aux petits légumes
Yaourt nature	Emmental	Plateau de fromages	Yaourt aux fruits	Tomme
Compote	Fruits de saison	Poires au sirop	Madeleine pur beurre	Fruits de saison

Les menus sont susceptibles de changer, selon les arrivages.