

## MENUS DU 02/03/2026 AU 06/03/2026

Ces menus ont été  
réalisés en collaboration  
avec une diététicienne.

	Lundi 02/03/2026	Mardi 03/03/2026	Mercredi 04/03/2026	Jeudi 05/03/2026	Vendredi 06/03/2026
<b>Entrée</b>	Betterave cuite vinaigrette	Crêpe au fromage		Salade paysanne	Avocat/mayonnaise
<b>Plat</b>	Blanquette de volaille	Crispy veggies BIO		Hachis parmentier (PC)	Longe de porc* à la Dijonnaise Filet de Colin d'Alaska MSC meunière
<b>Accompagnement</b>	Riz BIO	Brocolis à la crème			Petit pois
<b>Laitage</b>	Camembert à la coupe	Fromage blanc		Pont l'évêque AOP à la coupe	Yaourt local ETREZ
<b>Dessert</b>	Crème dessert chocolat	Kiwi		Clémentine BIO	Gâteau Normand (oeufs BIO)

\* = Plat avec du porc