



# LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner


sous réserve d'approvisionnement

## LUNDI

28/03


Cœurs de palmier au maïs  
Salade de petits pois à la menthe  
Laitue iceberg

Cordon bleu

Filet de lieu noir   
Purée de pommes de terre  
Brocolis

Yaourt nature ou aromatisé  
Fromage


Corbeille de fruits  
Compote du jour

Pomme bio   
Beignet parfum chocolat

## MARDI

29/03

Carottes râpées au fromage  
Concombre au fromage blanc

Salade de haricots verts 


Plat végétarien : Chili sin carne



Ratatouille  
Riz

Yaourt nature ou aromatisé  
Fromage


Compote du jour  
Corbeille de fruits

Pomme bio   
Salade de fruits


## MERCREDI

30/03

Courgettes râpées citronnées  
Salade de cœurs de laitue au gouda


Œufs durs sauce cocktail 

Pizza royale

Filet de colin   
Frites fraîches  
Salade verte

Yaourt nature ou aromatisé  
Fromage

Compote du jour  
Corbeille de fruits

Pomme bio   
Flan vanille


## JEUDI

31/03

Assiette de charcuterie  
Roulade de volaille


Carottes râpées 

Tartiflette 

Colin et son quartier de citron   
Salade verte  
Pommes vapeur

Yaourt nature ou aromatisé  
Fromage


Compote du jour  
Corbeille de fruits

Pomme bio   
Orange à la cannelle  
Gâteau de semoule


## VENDREDI

01/04

Salade de tomates mozzarella et basilic


Pastèque en salade 

Colin d'Alaska, citron 

Omelette à la ciboulette   
Haricots verts /Tortis

Yaourt nature ou aromatisé  
Fromage

Compote du jour  
Corbeille de fruits

Pomme bio   
Moelleux au chocolat

## LÉGENDE



Fruit ou légume frais



Pêche responsable



Agriculture Biologique Europe



Recette du chef



Plat végétarien