

MENUS DU 02/03/2026 AU 06/03/2026 *Tilleuls*

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
Entrée	Betterave cuite vinaigrette	Crêpe au fromage		Salade paysanne	Avocat/mayonnaise Céleris sauce mousseline
Plat	Quenelle nature sée Aurore	Jambon grillé* Crispy veggies BIO		Hachis parmentier (PC) Brandade de légumes aux pois chiches(PC)	Longe de porc* à la Dijonnaise Filet de Colin d'Alaska MSC meunière
Accompagnement	Riz BIO	Brocolis à la crème			Nugget's de blé Petit pois
Laitage	Camembert à la coupe	Fromage blanc		Pont l'évêque AOP à la coupe	Yaourt local ETREZ
Dessert	Crème dessert chocolat	Kiwi		Clémentine BIO	Gâteau Normand (oeufs BIO)

* = Plat avec du porc