




# LE MENU DE LA SEMAINE



Déjeuner Adulte


**LUNDI**

08/03

Salade de thon et maïs sauce  
salade

 Salade tyrolienne

 Kef ta d'agneau  
 Filet de colin

 Semoule bio  
Légumes couscous


Coulommiers

Yaourt nature sucré



Velouté fruit  
Biscuit roulé framboise  
Corbeille de fruits

**MARDI**

09/03

 Concombre vinaigrette

Salade de pâtes

 Blanquette de volaille  
 Filet de merlu

Petits pois au jus  
Pommes rissolées

Edam


Yaourt nature sucré



Flan nappé caramel  
Dessert de pommes fraises  
Corbeille de fruits


**MERCREDI**


10/03

 Cœur d'artichaut à l'italienne


 Salade d'automne

 Pâté croute  
 Filet de dorade

 Emincé de chou vert  
Patates douces



 Plateau de fromages

Yaourt nature



 Salade de fruits  
Tarte abricot  
Corbeille de fruits

**JEUDI**


11/03

 Carottes bio râpées 

 Radis vinaigrette

 Emincé de bœuf  
 Filet de lieu noir

Pâtes  
Brocolis


 Saint nectaire

Yaourt nature sucré



Compote de pêches  
Grillé aux pommes  
Corbeille de fruits


**VENDREDI**

12/03


 Salade composée

Œufs durs mayonnaise

 Filet de cabillaud  
 Crousti fromage

Epinards bio   
Riz à la tomate

Emmental

 Bio yaourt nature sucré

Banane  
Yaourt aromatisé  
Corbeille de fruits

## LÉGENDE



Fruit ou  
légume frais



Agriculture  
Biologique Europe



Viande Bovine  
Française (VBF)



Appellation  
d'Origine  
Contrôlée (AOC)



Plat  
végétarien

