












**ETAINHUS**  
**Du 31/03/2025 au 04/04/2025**

/menu midi 5 composants

	<b>Lundi</b>	<p>Céleri râpé - Sauce façon remoulade            Nuggets de poulet pané  - Sauce barbecue            /Nuggets végétarien de blé - Sauce barbecue            Purée de pommes de terre et carottes            Suisse sucré            Fruit de saison</p>	
	<b>Mardi</b>	<p>Salade arlequin (céleri, carottes, radis, maïs) - Vinaigrette            Poisson pané 100 % filet MSC  - Sauce citron  <b>Riz Bio</b> créole             Saint Nectaire AOP             Gaufre liégeoise</p>	
	<b>Mercredi</b>		
	<b>Jeudi</b>	<p>Macédoine de légumes - Vinaigrette au fromage blanc            Paupiette de veau FR  - Sauce provençale            /Paupiette de poisson   - Sauce provençale  <b>Semoule Bio</b>             Buchette lait mélange            Mousse au chocolat au lait</p>	
	<b>Vendredi</b>	<p>Salade iceberg - Vinaigrette            Gratin de speatzles au camembert            Fromage blanc sucré            Tarte au flan cuisiné par nos chefs </p>	