



MARS 2026



Lundi 02 Chou-fleur en salade Pâtes à la carbonara Fruit de saison	Mardi 03 Soupe Cordon bleu Haricots verts Yaourt	Jeudi 05 Salami Rôti de dinde à la provençale Riz Compote de pommes	Vendredi 06 Lentilles en salade Poisson pané Carottes à la crème Gâteau
Lundi 09 Betteraves rouges Dinde au curry Tortis Fromage blanc	Mardi 10 Taboulé Rôti de porc Purée de brocolis Fruit de saison	Jeudi 12 Feuilleté au jambon Cuisse de poulet Semoule Salade de fruits	Vendredi 13 Soupe Poisson à la crème Pommes vapeur Gâteau
Lundi 16 Salade composée Spaghettis bolognaise Yaourt	Mardi 17 Salami Bœuf au paprika Blé Compote de pommes	Jeudi 19 Pâté Saucisse Gratin de chou-fleur Fruit de saison	Vendredi 20 Salade de tomates Poisson pané Haricots verts Gâteau
Lundi 23 Rosette Chipolatas Jardinière de légumes Fruit de saison	Mardi 24 Soupe Rôti de dinde à la moutarde Riz Yaourt	Jeudi 26 Macédoine de légumes Sauté de dinde aux olives Coquillettes Compote de pommes	Vendredi 27 Brocolis en salade Poisson en sauce tomate Semoule Gâteau
Lundi 30 Soupe Lasagnes Yaourt	Mardi 31 Betteraves rouges Rôti de porc Gratin dauphinois Fruit de saison	Jeudi 02 Lentilles en salade Cuisse de poulet Pommes noisette Fromage blanc	Vendredi 03 Rosette Poisson pané Carottes vichy Gâteau

PRODUITS BIO

PRODUITS LOCAUX

CUISINE SUR PLACE

A NOTER : Ces menus sont donnés à titre indicatif et peuvent subir des modifications suivant l'approvisionnement

Par mesure d'hygiène, les serviettes de table sont à reprendre le vendredi et à rapporter le lundi.
Merci !

