

MENUS

MARS 2026

	DU 02 au 06	DU 9 au 13	DU 16 AU 20	DU 23 AU 27	DU 30 AU 31
LUNDI	Velouté BIO Côtes de Porc Haricots Beurre Fromage/ Fruit	Concombre Emincé de Dinde au Curry Jeunes Carottes Flan Pâtissier	Velouté BIO Rôti de Dinde Petits Pois Fruit	Potage de Légumes Steack haché de Veau Gratin Dauphinois Fruit	Sardine à l'huile Rôti de Dinde Sauce Barbecue Pâtes au Gruyère Fruit
MARDI	Rosette/ Beurre Daube Carottes/ Pommes de Terre Fruit	Potage de Légumes Filet de Poisson Sauce au Beurre Riz aux Petits Légumes Fromage/Fruits	Tomates/Olives Noires Cordon Bleu Pâtes Salade de fruits	Radis/ Beurre Saucisses Lentilles Laitage	Tomates/ Maïs Emincés de Porc à la Crème Julienne de Légumes Compote BIO
JEUDI	Céleri Remoulade Escalope Panée Pôelée Campagnarde Laitage /Fruit	Velouté BIO Rôti de Bœuf Pommes Sautées Fruit	Rillettes de Porc Boulette de Bœuf Ratatouille Fromage/Fruits	Potage de Légumes Poisson Pané Haricots Verts Laitage BIO/ Fruit	
VENDREDI	Potage de Légumes BIO Filet de Poisson Sauce au Beurre Semoule Fruit	Salade de Mâche/Emmental BIO Petit Salé Haricots Blancs Glace	Betteraves Brandade de Morue Salade BIO Fruit	Crêpes au Fromage Emincé de Bœuf à la Moutarde Carottes Vichy BIO Fruit	

Ces menus sont indicatifs et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements.