

LES MENUS DU MOIS DE MARS 2026

Lundi 02 mars

Betteraves vinaigrette
Lasagnes provençales à la crème emmental
Salade verte
Fruit de saison

Mardi 03 mars

Radis croqu'sel
Brochettes de poulet
Haricots verts
Crème vanille

Jeudi 05 mars

Velouté de légumes
Rôti de bœuf
Pommes de terre sarladaises
Fruit de saison

Vendredi 06 mars

Salade mozzarella
Pavé de colin à la provençale
Poêlée de légumes
Pâtisserie

Lundi 09 mars

Macédoine BIO
Teddy cheese BIO
Haricots verts BIO
Yaourt BIO

Mardi 10 mars

Salade féta
Rôti de dinde
Petits pois/carottes
Fruit de saison

Jeudi 12 mars

Salade paysanne
Tomate à la farce
Riz
Liégeois chocolat

Vendredi 13 mars

Salade de blé
Dos de lieu sauce citron
Duo de légumes
Compote

Lundi 16 mars

Concombre à la crème
Saucisse knack
Coquillettes
Fruit de saison

Mardi 17 mars

Velouté de légumes
Tarte chèvre/tomate
Salade verte
Yaourt à boire

Jeudi 19 mars

Coleslaw
Chili con carne
Riz basmati
Fruit de saison

Vendredi 20 mars

Taboulé
Cordon bleu
Trio de légumes BIO
Salade de fruits

Lundi 23 mars

Salade thon/maïs
Wings mexicains
Gratin dauphinois
Mousse au chocolat

Mardi 24 mars

Carottes râpées
Sticks mozzarella
Sémoule de chou-fleur
Fruit de saison

Jeudi 26 mars

Radis croqu'sel
Escalope de porc à la sauce moutarde
Duo de courgettes
Yaourt BIO

Vendredi 27 mars

Salade sombrerito
Omelette
béchamel/emmental/jambon
Salade verte
Pâtisserie

Lundi 30 mars

Feuilleté à la Vache-qui-rit
Haché de veau
Poêlée campagnarde
Fruit de saison

Mardi 31 mars

Betteraves BIO
Jambon grillé
Haricots blancs
Yaourt BIO

ATTENTION – Le menu peut être modifié selon approvisionnement.