

Menus du Lundi 02 Mars au Vendredi 03 Avril 2026



Lundi 02 mars *

- Salade/thon/maïs
- Nuggets de blé
- Purée de potiron
- Petits suisses



Lundi 09 mars

- Crêpes emmental
- Emincé de poulet
- Haricots verts
- Babybel BIO
- Fruit

Lundi 16 mars *

- Salade/carottes/surimi
- Pâtes bolognaises végétariennes
- Crème dessert BIO

Lundi 23 mars

- Friand au fromage
- Sauté de bœuf aux champignons
- Carottes
- Fromage blanc aux fruits

Lundi 30 mars

- Beurre de sardine
- Paupiette de veau
- Purée de butternut
- Saint Môret BIO
- Fruit



Mardi 03 mars

- Mouliné du jardin
- Bourguignon de la Brosse
- Pommes de terre
- Semoule bio



Mardi 10 mars *

- Carottes râpées
- Croziflette végétarienne
- Salade
- Fromage
- Beignet aux pommes

Mardi 17 mars

- Salade de riz niçoise
- Sauté de porc
- Purée de panais
- Fromage blanc confiture

Mardi 24 mars

- Potage alphabet
- Sauté de dinde
- Choux romanesco
- Yaourt BIO



Mardi 31 mars *

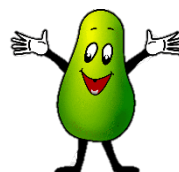
- Salade/tomate/maïs
- Couscous végétarien et sa merguez végétarienne
- Crème dessert chocolat BIO

Jeudi 05 mars

- Salade de céréales/betteraves/féta
- Sauté de veau
- Coquinettes BIO aux fromages
- Yaourt vanille BIO

Jeudi 12 mars

- Céleri rémoulade
- Rôti de porc
- Frites
- Fromage blanc BIO



Jeudi 19 mars

- Salade d'avocat
- Emincé de poulet persillé
- Petits pois
- Crème pistache



Jeudi 26 mars *

- Concombre à la crème
- Omelette de pomme de terre
- Salade
- Fromage
- Fruit

Jeudi 02 avril

- Betterave vinaigrette
- Bœuf bourguignon
- Pâtes
- Brie
- Fruit

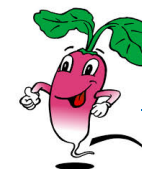


Vendredi 06 mars

- Salade de riz aux petits légumes
- Filet poisson frais
- Brocolis
- Fromage BIO
- Fruit

Vendredi 13 mars

- Salade de blé à la Grecque
- Filet poisson frais
- Epinards à la crème
- Camembert
- Fruit



Vendredi 20 mars

- Radis
- Filet poisson
- Semoule aux légumes
- Vache qui rit BIO
- Fruit



Vendredi 27 mars

- Salade/croûtons/dés de fromage
- Filet poisson frais
- Riz pilaf
- Salade de fruits

Vendredi 03 avril

- Rillettes
- Filet poisson frais
- Légumes printaniers
- Crumble aux pommes

CETTE PÉRIODE, ON PROTÈGE NOS DENTS !



Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas des approvisionnements.

Menus réalisés à partir d'un plan alimentaire et contrôlés par une diététicienne.

Viande française uniquement.

Légende : *menu végétarien / produit bio (dans la limite des stocks disponibles) / produits locaux / poisson frais pêché en atlantique /

fait maison