

MOIS DE MARS 2026

LUNDI 02	MARDI 03	MERCREDI 04	JEUDI 05	VENDREDI 06
Betteraves	MENU ITALIEN Tomate et mozzarella	Salade Marco Pollo	Sardine et micro beurre	Jambon blanc cornichons
Chipolatas Blé	Lasagne à la bolognaise	Steak haché Haricots verts	Filet de poulet Choux fleur au jus	Filet de merlu sauce aneth riz
Kiri		St Paulin	Petits suisses sucré	Yaourt nature
Fruit de saison	Tiramisu	Tarte aux pommes	Fruit de saison	Compote

LUNDI 09	MARDI 10	MERCREDI 11	JEUDI 12	VENDREDI 13
Coleslaw	Salade piémontaise	Endive aux noix	Mousse de canard	Céleri rémoulade
Hachis parmentier	Escalope de dinde Trio de légumes	Tortellinis bolognaise	Œufs florentines Epinard	Poisson pané Röstis
St Môret	Fromage frais aux fines herbes	Yaourt nature bio	Cantal	Fromage blanc
Compote (produit local)	Fondant au chocolat	Fruit de saison	Crème dessert	Fruit de saison

LUNDI 16	MARDI 17	MERCREDI 18	JEUDI 19	VENDREDI 20
Carottes râpées	Salade de riz et thon	Macédoine	Pâté de campagne	Taboulé
Raviolis de bœuf gratinés	Saucisse Julienne de légumes	Sauté de dinde Pâtes	Escalope de dinde viennoise Haricots verts	Calamars Brocolis
Yaourt aux fruits	Camembert	Bûche de chèvre	Fromage blanc	Yaourt de Lily (produit local)
Fruit de saison	Flan nappé caramel	Fruit de saison	Mousse de fruit	Fruit de saison

LUNDI 23	MARDI 24	MERCREDI 25	JEUDI 26	VENDREDI 27
Sucrine et croutons	Betteraves	Surimi mayonnaise	Rillettes de porc	Salade de tomates
Steak haché Pommes noisette	Sauté de porc Blé	Chipolatas Carottes	Paupiette de dinde Haricots plats	Coeur de merlu Riz
Tome noire	Kiri	Yaourt à boire	Fromage aux fines herbes	Yaourt nature
Mousse de fruit	Fruit de saison	Compote (produit local)	Crème dessert	Fruit de saison

