



MENUS MARS 2026



LUNDI 2	MARDI 3	JEUDI 5	VENDREDI 6
Friand au fromage Parmentier de bœuf 🏠 Salade Gâteau quatre quart 🏠 	Terrine de campagne Escalope de poulet à la crème 🏠 Carottes Vichy 🏠  Tarte aux poires 🏠 	Maquereau à la tomate Sauté de porc 🏠 Pâtes et salsifis  Fromage blanc coulis d'abricot  	Macédoine de légumes avec mayonnaise Escalope de dinde sauce moutarde 🏠 Riz Pilaf Kiri Salade de fruits frais 🏠 
LUNDI 9	MARDI 10	JEUDI 12	VENDREDI 13
Salade d'endives et dès de comté 🏠 Sauté de lapin - haricots verts  Fromage Gâteau au yaourt	Betteraves et maïs Pizza 3 fromages Salade verte Riz au lait 🏠 	Potage Parmentier 🏠 Saucisse Lentilles 🏠  Flan caramel 🏠 Gâteaux secs (Beurlay)	Saucisson rosette Poisson pané Gratin d'endives 🏠 Yaourt aux fruits 
LUNDI 16	MARDI 17	JEUDI 19	VENDREDI 20
Potage Crécy 🏠  Ailes de poulet mexicaines Flageolets Gâteau 5.4.3.2.1 🏠 	Céleri rémoulade 🏠 Poisson 🍷 Épinards à la crème Petit suisse  Poire	Sardines en toast  Blanquette de veau 🏠 Semoule Mousse au chocolat 🏠 	Carottes râpées Tomates farcies  Riz Camembert Chou à la vanille 🏠
LUNDI 23	MARDI 24	JEUDI 26	VENDREDI 27
Tourin à la tomate 🏠 Cassoulet Salade  Petit suisse Salade d'oranges 🏠 	Céleri rave et carottes 🏠 Tronçon de lieu noir sauce oseille 🏠  Riz basmati Compote 🏠  Biscuits (Beurlay)	Œuf au thon 🏠 Sauté de veau 🏠 Coquillettes Kiri Fruit 	Salade haricots/ maïs Steak  Frites Yaourt aromatisé
LUNDI 30	MARDI 31	  	
Salade de betteraves et œufs durs râpés 🏠 Boulettes de bœuf sauce tomate 🏠  Purée 🏠 Flan pâtissier chocolat 🏠	Concombre Saumon/crevettes  Tagliatelles Fromage blanc à la confiture de fraises		

Nouvelle recommandation de l'ADEME imposant un menu végétarien par mois

Menu réalisé avec la commission des parents d'élèves

Nous vous prions de bien vouloir prendre vos dispositions dans le cas d'une quelconque intolérance par rapport à la composition

🏠 Fait maison - 🍷 Produit frais