

MENU MARS 2026

Lundi 2 Salade de betterave Parmentier de lentilles Fromage Fruit	Mardi 3 Velouté de légumes Bœuf bourgignon, carottes vapeurs yaourt fermier Fruit	Jeudi 5 Salade à l'emmental Rôti de porc, petits pois Gâteau à l'ananas	Vendredi 6 Velouté de légumes Saumonette à la provençale semoule BIO Fromage blanc BIO et coulis de fruits rouges
Lundi 9 Saucisson à l'ail Steak haché sauce échalotte Frites Fromage fruit	Mardi 10 Velouté de légumes sauté de porc au caramel salsifis persillés yaourt fermier BIO fruit	Jeudi 12 Salade aux croutons Rôti de dinde et chou-fleur gratiné Panna cotta coulis de fruits	Vendredi 13 velouté de légumes Couscous végété Flan caramel
Lundi 16 Salade chou chinois et carottes Boulettes de bœuf et purée de pomme de terre Compote de pommes	Mardi 17 Velouté de légumes Emmincé de poulet coco curry Haricots plats yaourt fermier BIO fruit	Jeudi 19 Salade au jambon Rougail saucisse et lentilles Flognarde aux pommes	Vendredi 20 Velouté de légumes Colin meunier et riz à la tomate Fromage Fruit
Lundi 23 Haricots verts vinaigrette lasagnes bolognaises Fromage Fruit	Mardi 24 Paté de campagne Blanquette de veau et pomme vapeur yaourt fermier BIO Fruit	Jeudi 26 Salade verte au maïs Lapin sauté chasseur et carotte vapeur Gateau au chocolat	Vendredi 27 Velouté de légumes Nuggets végétaux, coquillettes gratinées Fruit