

MENU DE MARS 2026 (Les menus peuvent varier selon les arrivages ou promotions)

	<u>Semaine du 2 au 6</u>	<u>Semaine du 9 au 13</u>	<u>Semaine du 16 au 20</u>	<u>Semaine du 23 au 27</u>	<u>Semaine du 30 au 31</u>
LUNDI	Betteraves vinaigrette Paupiette de dinde Pâtes Camembert Pomme	Salade verte /maïs Sauté de veau Pommes de terre vapeur Comté Salade de fruits	Salade de perles marines Cordon bleu de dinde Poêlée de légumes Camembert Orange	Concombre crème Rôti de dinde Purée de pomme de terre Salade Yaourt sur lit de fruits	MENU VEGETARIEN Salade Pané de blé fromage épinard Petit pois / carottes Gaufre Kiwi
MARDI	MENU VEGETARIEN Carottes râpées vinaigrette Ravioles aux fromages Vache qui rit Kiwi	MENU VEGETARIEN Salade coleslaw Haché végétal sauce tomate Ratatouille Saint-paulin Riz au lait	Salade PL Pizza viande hachée /courgette/ tomate/chou-fleur fromage /jambon sec Fromage blanc Ananas	Feuilleté emmental Poisson du jour Gratin de pomme de terre et chou-fleur Refrain Pomme	Salade de chou rouge Hachis parmentier Kiri Pomme
JEUDI	Œuf mimosa Haut de cuisse de poulet Frites Yaourt nature Compote	Velouté de légumes Poisson du jour Semoule Petit suisse Pomme	MENU VEGETARIEN Velouté de légumes Quiche aux fromages Poêlée de légumes Salade de fruits	Salade niçoise Poulet Haricots verts Tomme Poire	
VENDREDI	Potage légumes Poisson du jour Riz/épinards Tome Banane	Céleri rémoulade Raclette façon Valérie Salade Yaourt nature sucré Poire	Saucisson à l'ail/beurre Poisson du jour Epinards crème Vache qui rit Compote Gâteaux secs	MENU VEGETARIEN Carottes vinaigrette Croque aux légumes Fromage blanc Gâteaux secs	