



MENUS – MARS 2026

Lundi 02	Velouté de carotte bio au lait de coco – haut de cuisse de poulet jaune grillé – penne bio au beurre – yaourt aux fruits mixés bio
Mardi 03	Céleri rave sauce mayonnaise – dos de colin sauce Meunière – haricots verts persillés – crème dessert vanille et biscuit
Jeudi 05	Salade de betteraves aux pommes et gouda – émincé de bœuf mariné Kentucky – boulgour au beurre – fruit de saison
Vendredi 06	Lentilles en vinaigrette et échalotte – omelette à la ciboulette – épinard haché à la crème – fruit de saison
Lundi 09	Feuilleté au fromage – steak de soja grillé – haricots plats au beurre – fruit de saison
Mardi 10	Crème de lentilles – tajine de poulet – semoule bio – liégeois au chocolat bio
Jeudi 12	Carottes râpées en vinaigrette – Bourguignon de bœuf – pâtes au beurre bio – crème dessert caramel
Vendredi 13	Salade de riz, maïs et surimi – cœur de filet de merlu blanc – brunoise de légumes – fruit de saison
Lundi 16	Salade verte et noix – pané de colin d'Alaska – pommes de terre vapeur maison – fromage blanc aux fruits rouges
Mardi 17	Pâté de campagne – haut de cuisse de poulet au paprika – haricots beurre au beurre – fruit de saison
Jeudi 19	Macédoine rémoulade – omelette au fromage bio – champignon persillés – tarte au chocolat
Vendredi 20	Céleri rave sauce mayonnaise – émincé de veau marengo – riz créole bio – flan à la vanille nappé au caramel bio
Lundi 23	Potage au potiron – rôti de bœuf – mélange aux trois céréales – fruit de saison
Mardi 24	Betteraves bio en vinaigrette – lasagnes végétariennes – salade verte en vinaigrette – crème dessert à la vanille bio
Jeudi 26	Choux fleur en vinaigrette – aiguillette de poulet au thym et citron – pommes de terre à l'anglaise maison – fruit de saison
Vendredi 27	Salade verte, emmental et mimolette – dos de colin aux amandes – carottes persillées bio – purée de pommes bio
Lundi 30	Carottes râpées à l'orange – filet de poulet à la crème – blé au beurre – salade de fruits frais de saison
Mardi 31	Salade de pâtes colorées et mimolette – saucisse de Toulouse grillée – haricot blanc à la tomate – fruit de saison

Sous réserve de modification suivant approvisionnement.

Viandes origines France (Nouvelle Aquitaine) : Fournisseur TRANSGOURMET