

MOIS DE MARS 2026				
LUNDI 2	MARDI 3	MERCREDI 4	JEUDI 5	VENDREDI 6
				
LUNDI 9	MARDI 10	MERCREDI 11	JEUDI 12	VENDREDI 13
Salade avocat vinaigrette Hot-dog Frites Donuts	Macédoine de légumes Filet de colin pané Riz arlequin Beignet de carnaval	Salade de tomates Colin Pâtes aux légumes Fromage/Compote	Concombre sauce bulgare Poulet pané Haricots verts Riz au lait	Carottes râpées Curry de lentilles Quinoa Yaourt/Fruit
LUNDI 16	MARDI 17	MERCREDI 18	JEUDI 19	VENDREDI 20
Terrine Irlandaise Irish stew Colcannon Scones irlandais	Radis croq'sel Nuggets de blé Fondue de poireau Flan pâtissier	Betteraves vinaigrette Roti de bœuf Pâtes Fromage/Fruit	Salade chou rouge fromage Haut de cuisse de poulet Frites Pomme au four	Cake à la tomate Pavé de merlu Haricots verts Yaourt
LUNDI 23	MARDI 24	MERCREDI 25	JEUDI 26	VENDREDI 27
Pan con tomate Rougail saucisse Riz créole Biscuit crème anglaise	Salade boulgour fromage Steak haché Brocolis Fruit	Cèleri rémoulade Quiche Saint-Marcellin graines de courge Quinoa Compote/Fromage	Soupe légumes vermicelles Colin Carottes persillées Fruit/Fromage	Tomate mozzarella Endives au jambon Moelleux chocolat

Légende :

fruits et légumes crus

fruits et légumes cuits

viandes, poissons, œufs

féculents

produits laitiers

repas sans viande

Dessert Maison

La commune se réserve le droit d'apporter des modifications dans la composition des menus si nécessaire.

L'équilibre alimentaire sera dans tous les cas respecté.

Une alternative sans viande (poisson, œufs ou protéines végétales) est systématiquement proposée aux enfants lorsque le menu comporte de la viande.

Boulangier : SAS Laurent Bruguères

Viandes Française : Pro à pro

Fruits et légumes : les potagers du midi

Poissons: Terre Azur



Les allergènes

