

Menu du 02 Mars au 03 Avril 2026

Lundi 2 Mars	Mardi 3 Mars	Jeudi 5 Mars	Vendredi 6 Mars
Soupe d'oignons et vermicelle (M) Quiche aux poireaux (M) Fromage blanc sucré Orange	Salade verte et croutons Goulash de bœuf (VF) Semoule (BIO) Cantal Café liégeois	Salade de pâtes avec maïs et dès de fromage (M) Rôti de dinde (VF) Carottes grillées (M) Petit suisse sucré	Haricots verts avec des œufs (M) Poisson frais (F) Croquets aux courgettes (M) Camembert Pommes
Lundi 09 Mars	Mardi 10 Mars	Jeudi 12 Mars	Vendredi 13 Mars
Céleri rémoulade (M) Nuggets de blé (S) Pois cassés (SEC) Yaourt sucré Fruit	Soupe de carottes, Pomme de terre (M) Rôti de porc (VF) Brocolis à la béchamel (M) Tartare Mousse au chocolat (M)	Salade d'endives avec noix et pommes (M) Sauté de dinde (M)(VF) Frites (M) (Mayo/Ketchup) Mousse aux fruits	Salade de lentilles vertes avec ail et oignon (M) Poisson pané (S) Carottes (M) Babybel (BIO) Gaufres (M)
Lundi 16 Mars	Mardi 17 Mars	Jeudi 19 Mars	Vendredi 20 Mars
Salade Mexicaine (M) Steak veggie (S) Courgettes grillées (M) Tomme blanche Compote (BIO)	Râpé de choux rouges, sésame, fêta (M) Bœuf bourguignon (VF) Pomme de terre, Carottes (M) St nectaire Beignets de carnaval (M)	Salade de radis d'hiver, céleri rave (M) Lasagnes bolognaise aux courgettes (M) Yaourt nature Fruit	Betteraves rouges à l'ail (M) Saucisse de porc (VF) Purée de pomme de terre (M) Comté Ile flottante

Menu du 02 Mars au 03 Avril 2026

Lundi 23 Mars	Mardi 24 Mars	Jeudi 26 Mars	Vendredi 27 Mars
Salade verte avec Maïs et croutons (M) Dahl de lentilles vertes avec l'orzo (M) Petits suisses	Soupe de carottes / Poireaux (M) Raviolis frais à la sauce bolognaises (M) (VF) Mimolette Compote / Petit sablé (M)	Salade de riz composée (Poivrons, Avocats, Pois chiches) (M) Blanc de poulet sauce moutarde (VF) (M) Salsifis (C) Cantal Marbré au chocolat (M)	Saucisson beurre Poisson (F) Choux fleurs à la béchamel (S) Brie Fromage blanc aux fruits
Lundi 30 Mars	Mardi 31 mars	Jeudi 02 Avril	Vendredi 03 Avril
Lentilles vertes en salade (M) Riz cantonnais (M) Salade verte Compote	Salade de tomates dés de fromage (M) Steak haché (VF) Boulgour cuisiné aux oignons et sauce tomate (M) Crème brûlée	Carottes à la vinaigrette Wok de légumes avec nouilles chinoises avec émincés de porc (M) Fromage blanc sucré	Pâté (M) Brandade de morue (M) Salade verte Méli-mélo de fruits (M)

Les menus peuvent être modifiés selon l'approvisionnement des denrées alimentaires.

La majorité de nos fruits et légumes frais servis viennent d'une agriculture raisonnée.

Les viandes servis proviennent de la Boucherie de Carsac Aillac (Ou Groléjac si fermeture)

(M) Maison (VF) Viande française (L) Local

Les menus sont soumis à validation par une Diététicienne Nutritionniste diplômée.