



Ecole de Saint-Cernin-de-Larche



MENUS- MARS 2026- Bon appétit !

LUNDI	23 février Potage Tagliatelles A la bolognaise Beignets	2 mars Potage Truffade Salade Fruits	9 mars Œufs mayonnaise Poisson pané Gratin de brocolis Gâteau maison	16 mars Brebicou sur toast Rôti de porc Pommes boulangères Yaourt de la Prade	23 mars Carottes râpées Saucisse Purée de pois cassés Fruits	30 mars Potage Brandade de poisson Salade Fruit
MARDI	24 février Carottes râpées Sauté de dinde Haricots verts Fromage blanc	3 mars Salade coleslaw Beignets de calamar Quinoa Yaourt de la Prade	10 mars Soupe au pain Blanquette de dinde Riz Fromage blanc	17 mars Pâté de campagne Rougail saucisse Semoule Fruits	24 mars Potage Gratin dauphinois Salade Tartare de la Prade	31 mars Pizza Gratin de légumes Steak haché Fruit
JEUDI	26 février Potage Filet de poisson Petits pois Fruits	5 mars Cabécou sur toast Gratin de choux fleurs Chipolatas Compote	12 mars Potage Œuf florentine Epinards Fruits	19 mars Potage Poisson au beurre blanc Frites Crêpes	26 mars Rillettes de thon Bourguignon Carottes/ Pommes vapeur Yaourt de la Prade	2 avril Macédoine légumes Jambon Coquillettes Yaourt
 VENDREDI	27 février Betterave / œuf Gratin de lentilles corail Courgettes et Potimarron Yaourt de la Prade	6 mars Potage Croque-monsieur Salade Panna Cotta	13 mars Betteraves mimosa Poulet rôti fermier Haricots verts Yaourt de brebis	20 mars Choux fleurs vinaigrette Œuf Lasagnes de légumes Flan chocolat	27 mars Potage Quiche saumon épinard Yaourt de brebis	3 avril Potage Truffade Salade Tome des ardoisier



Menus végétariens