

MENUS DU LUNDI 2 MARS AU VENDREDI 27 MARS 2026

Etablis par M. HORTA Luigi

Viandes françaises



Lundi 02 Mars	Mardi 03 Mars	Mercredi 04 Mars	Jeudi 05 Mars	Vendredi 06 Mars
Soupe Pâtes à la carbonara Ananas	❖ Coleslaw Tagliatelles aux légumes Fromage blanc fermier à la confiture Bio Fruits secs	Œufs mayonnaises Boudin blanc Carottes persillées Brie Clémentines	Piémontaise Chipolatas Gratin de chou-fleur Compote de pommes vanillées	Pâté de campagne Risotto de poisson Courgettes grillées Flan au caramel
Lundi 09 Mars	Mardi 10 Mars	Mercredi 11 Mars	Jeudi 12 Mars	Vendredi 13 Mars
Salamis Blanquette de volaille aux carottes Riz Crème dessert au caramel	Pommes de terre au thon Steak haché Haricots beurre Panna Cotta	Radis et beurre Cordon bleu Poêlée de légumes Flan pâtissier	❖ Rillettes de sardines Lasagne ricotta / épinards Roses des sables	Mini wrap roulé Encornets frits Purée de légumes Fruits frais
Lundi 16 Mars	Mardi 17 Mars	Mercredi 18 Mars	Jeudi 19 Mars	Vendredi 20 Mars
Salade de maïs, dès de gruyère Dinde à la provençale Blé Mousse au chocolat	Galantine de volaille Jambon grillé Gratin de brocolis Entremet	Bâtonnets de légumes Crêpinette de porc Pommes dauphines Fruits frais	❖ Betterave à la vinaigrette Pâté aux pommes de terre Salade verte Compote avec biscuits	Râpé de pomme et carotte Parmentier de poisson Tiramisu au chocolat
Lundi 23 Mars	Mardi 24 Mars	Mercredi 25 Mars	Jeudi 26 Mars	Vendredi 27 Mars
Saucisson et cornichons Tarte aux poireaux Yaourt Bio Biscuits	Salade de concombres Carbonnade flamande Frites Fruits frais	❖ Soupe de vermicelles Cake aux légumes Salade verte Crème anglaise et petit-beurre	Crudités Cassoulet Petits suisses aux fruits	Cervelas Beignets de poissons Julienne de légumes Quatre-quarts

Sous réserve de modifications...

❖ Menus végétariens