

Menu cantine mars 2026

Lundi 2

Pate de campagne
Dos de colin
Purée potiron
Yaourt aromatisé
Compote pomme
abricot

Mardi 3

Betteraves bio
Haut de cuisse poulet
bio à estragon 🏠
Boulgour bio
Brie bio
Crème au chocolat bio

Jeudi 5

Salade coleslaw
Emince de bœuf 🏠
Carottes 🏠
Fromage blanc
Orange

Vendredi 6

Salade d'endives 🏠
Lasagnes végétariennes
Edam
Flan pâtissier

Lundi 9

Céleri rémoulade
Cordon bleu de volaille
Choux fleur persillés 🏠
Comté
Mousse au citron

Mardi 10

Lentilles vinaigrette 🏠
Chili sin carne 🏠
Riz
Fromage Blanc
Pruneau aux sirop

Jeudi 12

Salade verte bio
Omelette bio
Coquillettes bio
Yaourt nature bio
Flan à la vanille bio 🏠

Vendredi 13

Choux rouge et pommes
Dos de colin
Epinards
Emmental
Brownie 🏠

Lundi 16

Betteraves bio
Boulette de bœuf bio à
la sauce tomate
Riz bio
Brie bio
Fruit bio

Mardi 17

Quiche au poireaux
Haché de veau grillé
Poêlée champêtre
Yaourt aromatisé
Flan au chocolat 🏠

Jeudi 19

Coquillettes au maïs et
œuf
Aiguillettes blé panées
Jardinière de légumes
Fromage frais
Pêches au sirop

Vendredi 20

Salade verte
Brandade de morue
Yaourt nature
Crème au citron

Légende : 🏠 Fait maison - Repas végétarien - Produit bio - Repas complet bio

Les menus proposés peuvent être modifiés sous réserve de disponibilités des produits.