

Menu

mars 2026

Notes



Fait maison



Repas végétarien



Produits locaux



Produits bio

Ces menus sont
susceptibles de
changement en fonction
des cours et arrivages.

Lundi

2
 Salade Tomate Maïs
 Poulet façon couscous
 Légumes couscous
 Semoule
 Compote "Local Pote"

Mardi

3
 Carottes râpées
 Rôti de Porc
 Riz parfumé
 Yaourt aux fruits

Mercredi

4
 Jambon blanc beurre
 Pizza maison
 Batavia
 Pâtisserie

Jeudi

5
 Soupe butternut carotte
 Gratin de pâtes
 Tian de légumes
 Fruit de saison

Vendredi

6
 Pâté de campagne
 Nuggets de poisson
 Ratatouille niçoise
 Yaourt sucré "Idiatia"

9
 Carottes râpées
 Saucisse "Ferme des Acacias"
 Lentilles braisées
 Fruit de saison

10
 Betterave et féta
 Friand aux fromages
 Pâtes "Euskal Pastak"
 Yaourt vaille "Idiatia"

11
 Salade carotte céleri
 moutarde
 Quiche lorraine
 Riz pilaf
 Pâtisserie

12
 Bouillon vermicelle
 Sauté de dinde
 Gratin dauphinois
 Compote "Local pote"

13
 Chorizo doux et cornichons
 Poisson du jour
 Poêlée de légumes
 Eclair au chocolat

16
 Soupe de carotte au lait de coco
 Pâte carbonara (gruyère lardons parmesan)
 Compote "Local Pote"

17
 Salade maïs et pois chiche
 Pané aux fromages
 Gratin de choux-fleurs
 Fruit de saison

18
 Salade de pâtes
 Croque monsieur
 Batavia
 Pâtisserie

19
 Carottes râpées
 Poulet rôti "Aldabia"
 Coquillettes bio
 Crème Bastidarra

20
 Saucisson beurre
 Chipolatas "Ferme des Acacias"
 Gratin de brocolis
 Tranche de fromage "brebis"

23
 Salade thon maïs
 Escalope de Porc "Massonde"
 Haricot blanc façon Grand-mère
 Camembert

24
 Carottes râpées
 Merlu beurre blanc
 Cœur de blé
 Compote "Local Pote"

25
 Concombre vinaigrette
 Croque monsieur maison
 Coquille au beurre
 Pâtisserie

26
 Œuf mimosa
 Sauté de veau à la Provençal
 Riz blanc
 Yaourt aux fruits

27
 Tomates vinaigrette
 Falafel
 Semoule au beurre
 Fruit de saison