

MENUS DU MOIS DE MARS 2026

Lundi 02	Mardi 03	Mercredi 04	Jeudi 05	Vendredi 06
Macédoine de légumes Lasagnes VBF Salade Fruit	Taboulé Dos de poisson MSC à la crème de maïs Brocolis bio Fromage compote bio	Œuf mayonnaise Hachis parmentier Salade Yaourt	Carottes rapées bio Chili sin carne Riz bio Petit sucré Fruit	Velouté de légumes Sauté de porc VPF Haricots verts Fromage Pâtisserie
Lundi 09	Mardi 10	Mercredi 11	Jeudi 12	Vendredi 13
Betterave bio vinaigrette Rôti de dinde Pâtes bio Fromage Fruit	Charcuterie Sauté de bœuf VBF Carottes bio Entremet au lait bio	Salade composée Paupiette de veau UE Haricots blancs à la tomate Fromage Mousse au chocolat	Potage Brandade de poisson Salade Fromage Fruit	Céleri rémoulade Pizza au fromage Salade Compote de fruits
Lundi 16	Mardi 17	Mercredi 18	Jeudi 19	Vendredi 20
Rillettes de sardine Saucisse VPF Lentilles bio Yaourt bio	Salade, croûtons, fromage Steak végétarien Frites Fruit	Œuf bio et salade vinaigrette Carbonara de volaille Pâtes Compote de pommes	Feuilleté au fromage Calamars à la romaine Gratin de choux fleurs bio Fruit	Velouté de légumes Cuisse de poulet label Petits pois bio Fromage Pâtisserie
Lundi 23	Mardi 24	Mercredi 25	Jeudi 26	Vendredi 27
Carottes rapées bio Tarte aux légumes Salade Fruit	Macédoine de légumes Boulettes d'agneau UE Semoule bio Yaourt bio	Betterave bio Bruschetta Salade Fromage blanc et biscuit	Radis beurre Emincé de bœuf VBF Haricots verts bio Fromage Pâtisserie	Œuf mayonnaise Dos de poisson meunière Epinards bio Fromage Fruit
Lundi 30	Mardi 31			
Concombre à la bulgare Rôti de porc VPF Flageolets verts Fromage Fruit	Crêpe au fromage Escalope de blé Salsifis Salade de fruits			