

02.43.93.43.60.

cantine.leluart@sarthe fibre.fr

MARS 2026

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
2 Filet de maquereau Spaghetti Bolognaise Brie de meaux AOP Ananas	3 Brocolis /choux fleur Bœuf mijoté Purée Yaourt Aromatisé BIO	5 Mâche BIO Blanquette de dinde IGP Carottes/ Champignons Riz au lait BIO	6 Pomme de terre persillées Dos de colin Gratin de choux fleur Verre de lait BIO Pâtisserie
9 Endives dès de chèvres Cordons Bleu Coquillettes BIO Pommes BIO	10 Salade Marco-polo Blanquette de veau Carottes /courgette BIO Yaourt Nature BIO	12 Haricots vert/Lardons Crousti meunière Riz de camargue IGP Le p'tit spayien fantaisie BIO Poire	13 Céleri rémoulade Croc tomate fromage Carottes Vapeur Semoule au(lait BIO)
16 Radis Chipolatas IGP Lentilles du puy Entremet flan chocolat	17 Betteraves BIO Saumonette Trio de légumes CE2 La persillade BIO Compote Bio et biscuit	19 Coleslaw Couscous boulettes Semoule/ légumes Fromage Blanc BIO	20 Asperge à la crème Omelette BIO Ratatouille Conté AOP Pâtisserie
23 Taboulé Poisson pané Purée de légumes BIO Kiri Bio Kiwi	24 Concombre à la Crème Boeuf Bourguignon Pomme de terre/Carottes Yaourt aromatisé BIO	26 Poireau vinaigrette Sauté de porc IGP Petit pois CE2 St Nectaire AOP Pommes cuites BIO	27 Macédoine de légumes Filet de poulet Frite au four CE2 Le p'tit spayien ail ciboulette BIO Orange

30

Attention certains plats peuvent variés en fonction des approvisionnements.



Les allergènes présent dans les plats sont affichés dans la cantine.

