



Du 02 mars au 27 mars 2026

sous réserve de modifications

☺ Nathalie travaille en partenariat avec des **producteurs locaux**

Les plats notés **en gras** sont élaborés sur place à partir de produits bruts

Produits Bio

Viande de boeuf d'origine française (VBF)

Lundi 02 mars

MENU VEGGIE

Taboulé

Boulette veggie

Purée mousseline

Yabon saveur pêche

Mardi 03 mars

Nem's

Sauté de porc caramel

Riz cantonais

Beignet à la pomme

Jeudi 05 mars

Rillettes de thon

Palette à la Diable
Méli-mélo céréales

Mi-Chèvre
Pomme

Vendredi 06 mars

Macédoine JB

Poisson pané
Brocoli

Tarte noix de coco

Lundi 09 mars

Crêpe fromage

Jambon grill
Pois blanc

Purée pomme/abricot/banane

Mardi 10 mars

Velouté de bolets

Paupiette de dinde en sauce
Poêlée de légumes

Flamby

Jeudi 12 mars

Betteraves rouges

Poulet coco
Brocoli



Riz au lait/yaourt sucré

Vendredi 13 mars

MENU VEGGIE

Choux/mais/tomate

Oeuf sauce tomate
Coquille

Camembert
Macédoine de fruits

Lundi 16 mars

MENU VEGGIE

Betteraves rouges

Sauté de porc columbo
Lentille

Fromage
Compote pomme /fraise

Mardi 17 mars

Salami/beurre

Parmentier de poisson
Salade

Emmental
Banane

Jeudi 19 mars

Salade de perle marine

Boulette d'agneau
Tajine de légumes

Pomme



Vendredi 20 mars

MENU VEGGIE
Carottes râpées

Lasagne veggie
Salade

Fromage blanc sur lit de fruit

Lundi 23 mars

Tarte aux trois fromages

Sauté de dinde
Jardinière de légumes

Eclair chocolat

Mardi 24 mars

MENU VEGGIE

Potage vermicelle

Omelette
PDT sautées

Liégeois aux fruits

Jeudi 26 mars

Riz niçois

Aiguillette de poulet
indienne

Haricot vert

Vache qui rit/fruit

Vendredi 27 mars

Mortadelle

Colin beurre blanc
Riz

Yaourt aromatisé

