



MENU DU MOIS
MARS 2026

Les menus peuvent être modifiés pour des raisons d'approvisionnement ou des problèmes techniques.
Certaines viandes sont d'origine France : JOUBERT ANGLIERS.
Les légumes frais sont du Maraîcher EARL de NOUÈRE, les fromages AOC.



Lundi

Mardi

Jeudi

Vendredi

02 Mars Salade Niçoise Omelette Gruyère Salade Vache qui rit	03 Mars Pâté Bifteck haché Petits pois carotte Abricots au sirop	05 Mars Salade de crudités Nuggets Coquillettes Crème au chocolat	06 Mars Potage bœuf vermicelle Filet de Cabillaud Flageolets Yaourt
09 Mars Salade de pommes de terre Quiche aux légumes Compote	10 Mars Saucisson – Beurre Sauté de porc au curry Haricots verts Crème au caramel	12 Mars Potage au vermicelle Tartiflette Yaourt	13 Mars Betterave rouge Filet de Merlan Semoule Cake au chocolat
16 Mars Salade de tortis Tarte chèvre – épinard Crème à la vanille	17 Mars Macédoine de légumes Escalope de dinde Purée Yaourt	19 Mars Potage de légumes Pâtes à la carbonara Camembert	20 Mars Salade de concombres Filet de Lieu Noir Riz Salade de fruits
23 Mars Taboulé Omelette nature Salade verte Pêche au sirop	24 Mars Potage de poule au vermicelle Saucisse Flageolets Pomme	26 Mars Salade de choux-fleurs Jambon blanc Gratin de pomme de terre Yaourt	27 Mars Cervelas - Beurre Poisson pané Carottes vapeur Crème à la framboise

