

Menus du mois de mars 2026

SOUS RESERVES DE MODIFICATIONS

Agriculture biologique



Fait maison



Label rouge



Viande bovine française



Produit local



Produit végétarien



MSC pêche durable



AOP



Lundi 02	Mardi 03 - menu végétarien	Mercredi 04	Jeudi 05	Vendredi 06
<i>Friand</i> <i>Emincé de dinde aigre doux</i> <i>Pommes de terre au four</i> <i>Yaourt vanille</i> - clémentine	<i>Potage au vermicelle</i> <i>Omelette au fromage</i> <i>Haricots verts</i> <i>Saint-Paulin - pomme</i>	<i>Taboulé à l'orientale</i> <i>Paupiette de veau aux oives</i> <i>Carottes et navets</i> <i>Ile flottante - poire</i>	<i>Salade coleslaw</i> <i>Emincé de bœuf aux oignons</i> <i>Riz créole</i> <i>Tarte au citron meringuée</i>	<i>Salade verte</i> <i>Brandade de poisson</i> <i>Camembert</i> <i>Banane</i>
Lundi 09	Mardi 10 - menu végétarien	Mercredi 11	Jeudi 12	Vendredi 13
<i>Pizza</i> <i>Emincé de bœuf au paprika</i> <i>Carottes Vichy</i> <i>Yaourt nature – clémentine</i>	<i>Céleri remoulade</i> <i>Pennés basilic, légumes, fromage</i> <i>Cantal</i> <i>Compote de pomme</i>	<i>Velouté de potiron</i> <i>Longe de porc / rôti de porc</i> <i>Petits pois à l'anglaise</i> <i>Yaourt citron</i> - fruit	<i>Chou rouge râpé</i> <i>Escalope de dinde crème, champ.</i> <i>Ratatouille</i> <i>Coulommiers – éclair au chocolat</i>	<i>Carottes râpées</i> <i>Filet de merlu sauces aux herbes</i> <i>Gratin dauphinois</i> <i>Eclair au chocolat</i>
Lundi 16	Mardi 17	Mercredi 18 - menu végétarien	Jeudi 19	Vendredi 20
<i>Salade de betteraves</i> <i>Paupiette de veau sauce chasseur</i> <i>Pommes de terre au four</i> <i>Tomme noire - compote</i>	<i>Chou blanc au thon</i> <i>Escalope de dinde sauce tomate</i> <i>Chou-fleur et brocolis persillés</i> <i>Riz au lait - fruit</i>	<i>Velouté de courgette au reblochon</i> <i>Lasagnes végétariennes</i> <i>Fromage blanc</i> <i>Fruit</i>	<i>Salade de pâtes au surimi</i> <i>Paleron braisé</i> <i>Carottes et navets</i> <i>Mousse au chocolat - fruit</i>	<i>Salade d'endives, noix et tomates</i> <i>Poisson bordelaise</i> <i>Riz pilaf</i> <i>Tarte coco</i>
Lundi 23	Mardi 24	Mercredi 25	Jeudi 26 - menu végétarien	Vendredi 27
<i>Salade de pommes de terre</i> <i>Emincé de bœuf aux champignons</i> <i>Carottes Vichy</i> <i>Yaourt vanille</i> - fruit	<i>Macédoine de légumes</i> <i>Poulet aux oignons, herbes et ail</i> <i>Pâtes torsadées</i> <i>Kjri crème – compote</i>	<i>Velouté poireaux, pommes de terre</i> <i>Saucisse de Toulouse / volaille</i> <i>Lentilles aux légumes</i> <i>Crème caramel - fruit</i>	<i>Taboulé à l'orientale</i> <i>Omelettes oignons, p de t</i> <i>Haricots beurre persillés</i> <i>Paris-Brest</i>	<i>Carottes râpées</i> <i>Filet de cabillaud sauce tomate</i> <i>Riz créole</i> <i>Mousse au chocolat - fruit</i>

Viande – poisson - oeuf

Produits laitiers

Féculents

Légumes ou fruits cuits

Légumes ou fruits crus

Origine des viandes : française sauf agneau