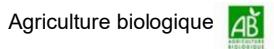


# Menus du mois de mars 2026

SOUS RESERVES DE MODIFICATIONS



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  - clémentine</i>	<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 oignons</i> <i>Carottes et navets</i> <i>Île 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 rémoulade</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  - fruit</i>	<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  - fruit</i>	<i>Macédoine de légumes</i> <i>Poulet aux oignons, herbes et ail</i> <i>Pâtes torsadées</i> <i>Kiri 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

Féculets

Légumes ou fruits cuits

Légumes ou fruits crus

Origine des viandes : française sauf agneau