



MENUS

Mois de Mars 2026



Pain bio
maison

02 au 06 Mars

Lundi

Salade nordique
Cordon bleu
Petits pois et carottes
Petits suisses
Fruit

Mardi

Mesclun
Hachis Parmentier
Fromage
Tarte aux pommes

Jeudi

Carottes râpées au cumin
Lasagne de poisson
Blanc mangé coulis fruits

Vendredi

Salade de quinoa
Escalope de dinde à la crème
Épinards
Fromage
Éclairs

Pain bio
maison

09 au 13 Mars

Lundi

Crudités et Toast Houmous
Macaroni aux petits légumes
Crumble aux poires

Mardi

Betteraves vinaigrette
Boulettes de viande à la tomate
Mélange de 3 riz
Fromage
Salade de fruits

Jeudi

Bouillon aux vermicelles
Rôti de porc
Assortiments de Choux
Biscuit maison

Vendredi

Terrine de campagne
Cuisses de poulet
Flan de légumes
Yaourt à la vanille

Pain bio
maison

16 au 20 Mars

Lundi

Velouté de légumes
Omelette au fromage
Salade
Dessert au lait et aux fruits

Mardi

Taboulé libanais
Poisson/Fondue de poireaux
et pomme vapeur
Fromage
Fruit

Jeudi

Lentilles vinaigrette
Endives au jambon
Gâteau aux pépites de chocolat

Vendredi

Rôti de bœuf
Haricots verts persillés
Fromage
Riz au lait

Pain bio
maison

23 au 27 Mars

Lundi

Macédoine mayonnaise au thon
Sauté de porc au curry
Polenta
Petits suisses

Mardi

Salade coleslaw
Croque monsieur
Salade
Flan au chocolat

Jeudi

Velouté de légumes
Beignets d'encornet
Semoule et carottes
Yaourt aux fruits

Vendredi

Céleri rémoulade
Lasagne
Salade
Fruit

Pain bio
maison

30 au 31 Mars

Lundi

Velouté de champignons
Quiche maison
Salade
Fruit

Mardi

Choux fleur vinaigrette
Chipolatas
Frites
Fromage blanc/confiture



Ces menus sont susceptibles d'être légèrement modifiés en fonction des possibilités d'approvisionnement