

MENUS MARS 2026 (*)

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
2 mars <u>Macédoine</u> <u>Boulettes de boeuf</u> <u>à la tomate</u> <u>Semoule</u> <u>Yaourt</u>	3 mars <u>Potage</u> <u>Gratin de pâtes</u> <u>Fromage BIO</u> <u>Fruit BIO</u>		5 mars <u>Taboulé</u> <u>Duo Saucisse/merguez</u> <u>Purée</u> <u>Crème au chocolat</u>	6 mars <u>Rillettes</u> <u>Filet de colin</u> <u>Riz à la tomate</u> <u>Pâtisserie</u>
9 mars <u>Betteraves vinaigrette</u> <u>Spaghettis bolognaise</u> <u>Fromage blanc</u>	10 mars <u>Potage</u> <u>Pizza végétarienne</u> <u>Fromage BIO</u> <u>Compote BIO</u>		12 mars <u>Carottes râpées</u> <u>Cuisse de poulet</u> <u>Haricots verts</u> <u>Entremet vanille</u>	13 mars <u>Pâté</u> <u>Brandade de poisson</u> <u>Pâtisserie</u>
16 mars <u>Salade haricots rouges et maïs</u> <u>Sauté de porc curry</u> <u>Semoule</u> <u>Yaourt</u>	17 mars <u>Potage</u> <u>Quiche aux légumes</u> <u>Fromage BIO</u> <u>Fruit BIO</u>		19 mars <u>Macédoine mayo.</u> <u>Petit salé MIQUE</u> <u>Crème café</u>	20 mars <u>Jambon blanc</u> <u>Paëlla</u> <u>Pâtisserie</u>
23 mars <u>Maïs au thon</u> <u>Pâtes à la carbonara</u> <u>Fromage blanc</u>	24 mars <u>Potage</u> <u>Gratin pommes terre</u> <u>Fromage BIO</u> <u>Compote BIO</u>		26 mars <u>Chou aux pommes</u> <u>Rôti de dindonneau</u> <u>Haricots blancs</u> <u>Crème dessert</u>	27 mars <u>Friand au fromage</u> <u>Poisson meunière</u> <u>Riz</u> <u>Pâtisserie</u>
30 mars <u>Crêpe au fromage</u> <u>Jambon braisé</u> <u>Purée</u> <u>Yaourt</u>	31 mars <u>Potage</u> <u>Lasagnes ricotta</u> <u>Epinard</u> <u>Fromage BIO</u> <u>Fruit BIO</u>			

(*) : Les menus peuvent être complétés de fromage, biscuits ou compote et modifiés, notamment en fonction des arrivages.
 Légende : Viande française - Fait maison - Pain **BIO Ô SACRE PAIN**