

Menu du mois de Mars 2026 *(menu susceptible d'être modifié)*

Les menus sont élaborés en collaboration avec une diététicienne. Viandes origine France



Produits issus de l'agriculture biologique



Produits locaux



Cuisiné « maison »



Ces menus sont composés de

produits :

Bio = 91 %

(Dont 31% de produits Bio Locaux)

LUNDI 02	MARDI 03	MERCREDI 04	JEUDI 05	VENDREDI 06
Soupe de légumes Crêpe aux fromage Petit pois : carotte Crêpe au sucre pain	Salade verte Saucisse Lentilles Flan vanille pain	Salade de pois chiches Filet de Poisson Brocoli Yaourt pain	Pâté de campagne Emincée de bœuf Purée Fromage Kiwi pain	Carotte râpée Raviolis emmental tomatée Fromage Pomme pain
LUNDI 09	MARDI 10	MERCREDI 11	JEUDI 12	VENDREDI 13
Maquereaux à la tomate Bourguignon de bœuf Coquillette Fromage Kiwi pain	Crêpe a la tomate Omelette pomme de terre Yaourt Pomme pain	Terrine de poulet Gratin de thon Carotte persillée Banane pain	Salade verte Pizza fromage Glace pain	Salade de Pois chiches Roti de porc Riz Fromage Kiwi pain
LUNDI 16	MARDI 17	MERCREDI 18	JEUDI 19	VENDREDI 20
Taboulé Nugget au fromage Haricot vert Petit suisse Kiwi pain	Salade verte Sauté de poulet à la crème Semoule Flan vanille pain	Salade de lentilles Quiche au fromage Salade verte Pomme pain	Crudité Rougail saucisse Riz Chou chantilly pain	Pizza fromage Pot au feu Et ses légumes Kiwi pain
LUNDI 23	MARDI 24	MERCREDI 25	JEUDI 26	VENDREDI 27
Carotte râpée Boulettes végétales Choux fleur gratiné Yaourt pain	Salade verte fromage Filet de colin Semoule Cookies pain	Radis beurre Omelette aux fromage Poêlée de légumes Pomme pain	Pâté Hachis parmentier de bœuf Fromage Salade de fruit pain	Céleri rémoulade Quiche au fromage Salade verte Gâteau chocolat pain
LUNDI 30	MARDI 31	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Taboulé Saucisse de porc Purée Fromage Bananes pain	Maquereau a la moutarde Roti de bœuf Purée Yaourt KIWI Pain	Pain	Pain	Pain