



MENUS DU MOIS DE MARS 2026

Mars

LUNDI 02 MARS	LUNDI 09 MARS	LUNDI 16 MARS	LUNDI 23 MARS	LUNDI 30 MARS
Salade composée Veau marengo Purée de pommes de terre-céleri ● Camembert	Velouté de butternuts ● Porc au caramel Riz basmati BIO Flan au chocolat	Salade Hippocrate ● Navarin de dinde Blé BIO Cantal doux	Soupe de légumes ● Emincés de poulet au lait de coco Coquillettes BIO Cocktail de fruits	Soupe de légumes ● Pâtes à la parisienne aux saucisses végétales Flamby
MARDI 03 MARS	MARDI 10 MARS	MARDI 17 MARS	MARDI 24 MARS	MARDI 31 MARS
Vermicelle à la tomate Rôti de porc à la moutarde Haricots verts Petits suisses aux fruits	Œufs durs mimosa BIO Hauts de cuisse de poulet Frites Emmental	Salade composée Pizza végétarienne Salade verte Yaourt aromatisé aux fruits BIO	Kisir Chipolatas Flageolets Petits suisses aux fruits	Salade coleslaw ● Filet de poulet à la sauce tomate Blé Fromage blanc sucré
JEUDI 05 MARS	JEUDI 12 MARS	JEUDI 19 MARS	JEUDI 26 MARS	
Rillettes de thon Merguez Jardinière de légumes ● Kiri - Pruneaux	Potage alphabet Escalopes viennoises Carottes à la crème ● Banane ●	Soupe à l'oignon ● Lasagne Salade verte Flan au caramel	Salade Alaska Chili con carne Riz BIO Pomme ●	
VENDREDI 06 MARS	VENDREDI 13 MARS	VENDREDI 20 MARS	VENDREDI 27 MARS	
Salade de riz Poisson pané Brocoli Pomme ●	Macédoine de légumes Filets de poisson à la sauce crevette Pommes vapeur ● Yaourt nature sucré BIO	Velouté de carottes ● Quiche Lorraine Salade verte ● Chocolat liégeois	Saucisson à l'ail Pépites de colin pané Petits Pois-carottes Gâteau yaourt aux pommes	

Les menus seront respectés sous réserve d'approvisionnement des denrées alimentaires.

● **Produits locaux**
BIO Produits Bio

