

MENU MARS 2026

Lundi 9 Mars

Assiette charcutière
Sauté de bœuf*
Spaghettis*
Fromage
Fruit

Mardi 10 Mars

Soupe de légumes **bio***
Dahl de lentilles corail*
Riz*
Yaourt aux fruits **bio**

Jeudi 12 Mars

Carottes râpées **bio***
Sauté de veau aux olives*
Pomme de terre au four*
Panna cotta coulis fruit rouge*

Vendredi 13 Mars

Quiche aux poireaux **bio***
Flétan rôti*
Ratatouille*
Fromage
Salade de fruits*

Lundi 16 Mars

Salade d'épinards*
Saucisse, sauce tomate*
Haricots blancs coco aux
herbes*
Fromage
Fruit

Mardi 17 Mars

Velouté de légumes*
Moussaka veggie*
Yaourt sucré

Jeudi 19 Mars

Menu des enfants :
Salade verte*
Raclette pommes de terre +
charcuterie*
Mousse au chocolat*

Vendredi 20 Mars

Salade composée*
Brandade de poisson pommes
de terre carottes*
Fruit

Lundi 23 Mars

Terrine de campagne et
cornichon
Mijoté de bœuf*
Trio de légumes*
Yaourt + biscuit

Mardi 24 Mars

Soupe de légumes*
Cannelloni chèvre épinard*
Fromage
Fruit

Jeudi 26 Mars

Menu mexicain :
Salade mexicaine*
Enchilada au poulet*
Crème avocat*
Churros

Vendredi 27 Mars

Salade de perles*
Riz cantonais petits pois
carottes*
Crevettes sautées*
Yaourt + Fruit

Lundi 30 Mars

Salade verte*
Petit salé aux lentilles*
Fromage+ Fruit

Mardi 31 Mars

Velouté de légumes*
Quiche poireaux*
Salade de pommes de terre*
Yaourt



Fruits et Légumes de saison bio des maraîchers locaux

*** Préparation**

fabrication maison

Producteur Local : Saucisse Boucherie Frederic Auterive

Nous nous efforçons à ce que nos produits puissent être 99% français et au plus prêt en local

Informations allergènes : présence possible dans certaines recettes de céréale contenant du gluten , de crustacé, d'œuf, de poisson, d'arachides, de soja, de lait et produits à base de laitages, de fruits à coque, de cèleri, de moutarde ,de sésames, d'anhydride sulfureux et de sulfites;