

Menus du 2 au 27 mars 2026

LUNDI 02

 BETTERAVES ROUGE VINAIGRETTE
SPAGHETTI BOLOGNAISE MAISON
SALADE VERTE
FROMAGE
FRUIT

LUNDI 09

 CONCOMBRE A LA CRÈME
STEACK HACHÉ
PÂTES
FROMAGE
FRUIT

LUNDI 16

MACÉDOINE DE LEGUMES
FILET DE POISSON
BOULGOUR BIO
FROMAGE
MOUSSE AU CHOCOLAT

LUNDI 23

 CAROTTES RAPÉES
BOULETTES DE BOEUF SAUCE TOMATE
BLÉ
FROMAGE
FRUIT

MARDI 03

RADIS NOIR AU BEURRE
FILET DE COLIN SAUCE TOMATE
SEMOULE
CRÊPE AU SUCRE MAISON

MARDI 10

 SARDINE AU BEURRE
CHILI SIN CARNE SAUCE TOMATE
HARICOTS ROUGE
RIZ
FROMAGE
BANANE

MARDI 17

 VELOUTÉ DE LÉGUMES
OMELETTE NATURE
POMMES DE TERRE SAUTÉES
GÂTEAU AU CITRON

MARDI 24

VELOUTÉ DE LEGUMES
QUICHE LORRAINE MAISON
SALADE VERTE
BANANE

MERCREDI 04

SALADE DE RIZ AU THON
ESCALOPPE VIENNOISE
GRATIN DE POIREAUX
COMPOTE

MERCREDI 11

 SALADE DE LENTILLES
CÔTE DE PORC
GRATIN DAUPHINOIS
FLAN

MERCREDI 18

BETTERAVES ROUGE EN VINAIGRETTE
SAUTÉ DE POULET SOJA ET MIEL
HARICOTS VERT
FROMAGE BLANC

MERCREDI 25

 POIREAUX VIGNAIGRETTE
PURÉE DE POIS CASSÉS
POMMES DE TERRE SAUTÉES
FROMAGE BLANC
POMME

JEUDI 05

 FEUILLETÉ AU FROMAGE
SAUTÉ DE VEAU MARENGO
CHOUX-FLEUR
YAOURT ET GÂTEAU SEC

JEUDI 12

CAROTTES RAPÉES
ROTI DE DINDE
PURÉE DE PATATES DOUCES
YAOURT

JEUDI 19

 COLES LAUW
LASAGNE BOLOGNAISE
ET SES LÉGUMES FONDANTS
PETIT-SUISSE
KIWI

JEUDI 26

 CELERI RÉMOULADE
CHIPOLATA
POTATOES
FROMAGE
SORBET AUX POMMES

VENDREDI 06

 POTAGE AUX LEGUMES
PURÉE DE POMMES DE TERRE MAISON
HARICOTS BLANC ET CAROTTES
FROMAGE
FRUIT

VENDREDI 13

SALADE COMPOSÉE MAÏS
POISSON PANÉ
EPINARD / POLENTA
FROMAGE
FRUIT

VENDREDI 20

 SALADE DE PÂTES TRICOLORES
ROTI DE PORC SAUCE MOUTARDE
GRATIN DE CHOUX-FLEUR
SALADE DE FRUIT

VENDREDI 27

POTAGE VERMICELLE
ESCALOPPE DE DINDE
PURÉE DE LÉGUMES
FROMAGE BLANC SUCRÉ

LES MENUS PEUVENT ÊTRE MODIFIÉS POUR DES RAISONS D'APPROVISIONNEMENT, DES PROBLÈMES TECHNIQUES OU POUR LUTTER CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

 BOEUF ET PORC D'ORIGINE FRANÇAISE

 MENU VÉGÉTARIEN