



Menus Mars 2026



Lundi 2 mars

Duo carottes et choux
Chili sin carne et fromage

Compote de pomme



Mardi 3 mars

Soupe à l'oignon et pâtes alphabet
Poulet basquaise
Courgettes BIO
Flan pâtissier



Jeudi 5 mars

Salade verte pomme et fromage
Dos de colin - haricots verts
Mousse au chocolat



Vendredi 6 mars

Betteraves
Cheese burger - frites
poire

Lundi 9 mars



Radis
Hachi de bœuf BIO
Carottes BIO
Brownies- crème anglaise

Mardi 10 mars

taboulé
Filet de poisson - épinard à la crème
Fromage blanc



Jeudi 12 mars

Pizza
Escalope de poulet
Purée de brocolis- pommes de terre
Salades de fruits



Vendredi 13 mars

Salade verte endive maïs
lasagnes de légumes
petit suisse



Lundi 16 mars



Macédoine de légumes
Cordon bleu - ratatouille BIO
Crème vanille

Mardi 17 mars

Rillettes de thon au fromage frais
Saucisses - frites
Compote de pomme-framboise



Jeudi 19 mars

Salade verte - œuf dur
Coquillettes à la sauce tomate gratinées
Yaourt aromatisé



Vendredi 20 mars

Carottes râpées - fromage
Beignets de calamar- haricots beurre
Gâteau Basque

Lundi 23 mars

Soupe à la tomate
Paupiette de veau
Pomme noisette
Petit suisse aux fruits



Mardi 24 mars

Œuf dur mimosas
Saucisses aux herbes/ lentilles
Vache qui rit
pomme



Jeudi 26 mars



Saucisson à l'ail
Dos de cabillaud
Gratin de choux fleur BIO
crêpes



Vendredi 27 mars

Salade verte aux noix et emmental
Couscous végétarien
Pois chiche et semoule
Salade de fruits et kiwis



Lundi 30 mars



Taboulé
Nuggets de blé-haricots verts
Brie
pomme



Mardi 31 mars

Carottes râpées
Sauté de dinde- riz BIO
Yaourt sucré