

## MENUS DU MOIS DE MARS 2026

JOURS	ENTREES	PLATS ET GARNITURES	FROMAGES ET DESSERTS	GOUTERS (pour les maternelles)
LUNDI 2	Sardines	Colombo de porc VPF et riz bio	Fromage blanc nature bio et fruit bio	Céréales ,lait, eau
MARDI 3	Salade de lentilles bio	Pavé de poisson MSC Meunière citron et Poêlée de légumes	Gruyère et crème chocolat	biscuit , fruit
MERCREDI 4		Sauté de poulet BBC et ch. de Bruxelles, carottes bio, p de Terre	Yaourt nature bio et fruit	Gâteau maison, lait
JEUDI 5	Taboulé bio	Cassolette de poisson MSC et purée de carottes bio	Petits suisses aux fruits et fruit bio	Pain, beurre, confiture, fruit
VENDREDI 6	Velouté aux courgettes bio et Kiri	Semoule bio pois chiche et légumes de couscous	Camembert et fruit bio	Biscuit, fruit
<b>RENTREE SCOLAIRE</b>				
LUNDI 9	Pamplemousse	Duo de chipo et merguez et frites Ketchup mayonnaise	Comté AOP* et compote bio	Céréales ,lait, eau
MARDI 10	Veloute de butternut	Pizza de saisons et salade verte	Yaourt nature bio* et fruit bio*	biscuit , fruit
MERCREDI 11	Chou-fleur bio mimosas	Risotto de poisson MSC bio	Emmental et crème dessert vanille	Pain,chocolat,fruit
JEUDI 12		Omelette bio et poêlée de champignons /p de Terre sautées	Fromage blanc nature bio* et fruit bio*	Pain, beurre, confiture, fruit
VENDREDI 13	Salade de betterave et carottes râpées bio	Haut de cuisse de poulet BBC rôti et épinard bio béchamelle	Camembert et cocktail de fruit /biscuit	Madeleine, fruit
LUNDI 16	Carottes rappées bio	Pavé fromagé et ratatouille	Yaourt nature bio* et fruit bio*	Pain, fromage, fruit
MARDI 17	Salade d'haricots verts bio	Tajine, semoule bio et légumes	Tome et Patisserie	Pain,beurre,miel,fruit
MERCREDI 18	Potage de légumes bio	Riz bio facon cantonais maison	Fromage blanc nature bio* et fruit bio*	Gâteau maison, fruit
JEUDI 19		MENU A THEME		Pain,chocolat, fruit
VENDREDI 20	Taboulé bio	Pavé de poisson MSC à la crème et chou-fleur bio à l'Indienne	Cantal AOP* et fruit bio*	Biscuits,fruit
LUNDI 23	Pamplemousse	Paëlla bio maison	Saint Nectaire AOP* et poire au sirop	Pain, fromage, fruit
MARDI 24	Salade verte et dés de Mimolette	Moussaka végé maison et boulgour bio	Fromage blanc nature bio* et fruit bio*	Biscuits, fruit
MERCREDI 25	Bouillon vermicelle	Calamars à la Romaine citron et brocolis bio	Emmental et fruit bio*	Pain , chocolat, fruit
JEUDI 26	Salade de chou blanc bio	Emincé de bœuf VBF braisée et pomme vapeur	Saint Paulin et compote bio	Pain, beurre, miel, fruit
VENDREDI 27		Lasagne de poisson MSC et epinards bio	Yaourt aromatisé et fruit bio*	Céréales,lait, fruit

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et / ou d'approvisionnements