



MENU DU 9 MARS AU 27 MARS 2026



	ENTREE	PLAT	FROMAGE	DESSERT
Lundi 9 mars	Salade monegasque	Saucisse de Francfort, lentilles	Camembert bio	Fruit de saison
mardi 10 mars	Céleri frais remoulade	Mouclade (moules marinière décoquillées), riz pilaf, petits légumes		Yaourt brassé framboise abricot bio
Mercredi 11 mars	Tomate vinaigrette	Escalope de dinde à la crème, épinards, pomme de terre cubes persillées	Ptit louis	Eclair à la vanille
Jeudi 12 mars	Crêpe au fromage	Roti de bœuf bio, haricots beurre à la provençale		Semoule au lait et chocolat
Vendredi 13 mars 	Carottes rapées	Pizza végétale, salade verte		Fruit de saison
	ENTREE	PLAT	FROMAGE	DESSERT
Lundi 16mars	Macédoine mayonnaise	Longe de porc Dijonaise, pommes noisettes	Cantadou	Fruit de saison
Mardi 17 mars 	Concombre Bulgare	Hachis Végétarien		Flan nappé au caramel bio
Mercredi 18 mars	Salade de légumes niçois au thon	Roti de dinde au romarin, courgettes provençales, coquillettes au beurre	Saint-Paulin bio	Fruit de saison
Jeudi 19 mars	Salade verte à l'œuf	Boeuf braisé, purée de carottes	Vache qui rit	Flan pâtissier aux abricots
Vendredi 20 mars	Chou blanc et raisins secs	Poisson pané, haricots verts persillés	Yaourt sucré bio	Biscuit sablé pur beurre bio
	ENTREE	PLAT	FROMAGE	DESSERT
Lundi 23 mars	Oeufs durs remoulade	Echine de porc salée, petits pois à l'estragon	Edam bio	Crumble aux pommes
Mardi 24 mars 	Carottes rapées à la vinaigrette	Spaghettis bio aux lentilles cuisinées à la sauce tomate		Fruit de saison
Mercredi 25 mars	Saucisson à l'ail	Cuisse de poulet aux herbes, haricots verts persillés		Yaourt vanille la ferme du manège
Jeudi 26 mars	Salade de maïs, thon et tomates	Langue sauce cornichons, purée mousseline	Délice emmental	Compote de pomme bio
Vendredi 27 mars	Piemontaise	Blanquette de poisson Dieppoise, épinards à la crème, riz créole	Camembert bio	Fruit de saison

Sous réserve d'éventuels changements indépendants de notre volonté. Les plats peuvent contenir ou avoir été en contact avec l'un des 14 allergènes définis dans la réglementation (Œuf, lait, crustacés, mollusques, poissons, arachides, graines de sésame, soja, anhydride sulfureux et sulfites, fruits à coque, céréales contenant du gluten, céleri, moutarde, lupin)
Le plat de saison est mentionné sur le menu par PDS (Produit de saison)



Menu Végétarien

