



menu mars 2026

Lundi 2	Mardi 3	Jeudi 5	Vendredi 6
Radis/Beurre Parmentier de poisson Salade de fruits	Potage Gratin végétarien Gâteau	Salade composée Poulet Duo carottes/navets Crème vanille	Betteraves/Féta Omelette de pommes de terre Salade Pomme cuite
Lundi 9	Mardi 10	Jeudi 12	Vendredi 13
Salade Rôti de porc Carottes Fromage blanc avec coulis de fruits	Salade Tartiflette végétarienne Muffins	Potage vermicelle Filet de poisson Purée de céleri Yaourt	Batavia/Maïs/Emmental Escalope de poulet Choux-fleurs Compote
Lundi 16	Mardi 17	Jeudi 19	Vendredi 20
Concombre Nouilles aux crevettes Fromage blanc avec coulis de fruits	Rillettes de thon Omelette de pommes de terre Petits-suisses	Toast au chèvre Poulet Julienne de légumes Tarte aux pommes	Salade Spaghettis bolognaise Fromage Fruit
Lundi 23	Mardi 24	Jeudi 26	Vendredi 27
Œuf dur bio Sauté de porc Haricots verts Tarte aux poires	Betteraves Chili végétarien Riz Crème vanille	Radis/Beurre Brandade de morue Tarte	Velouté de légumes Saucisses Lentilles Crème au chocolat
Lundi 30	Mardi 31		
Potage Croque-monsieur Salade Yaourt aux fruits	Salade aux croûtons Duo de céréales aux légumes Gâteau		

NB : Les légumes servis sont frais. La viande est également fraîche, le poisson est surgelé.
Le pain du jeudi est bio.