

En mars les vaches au pré, si ce n'est pour manger, c'est pour s'y gratter.



MARS 2026



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du 02 au 08 mars	Carottes râpées Spaghetti bolognaise Verre de lait biscuit	Salade de pomme de terre Saucisses lentilles Yaourt nature	Velouté Potimarron Galettes boulgour/pois chiche Emmental	Salade riz thon olive tomates Poisson trio de légumes Fromage
Du 09 au 15 mars	Velouté vert Purée épinard Kiwi	Céleri mayonnaise Porc caramel Gratin dauphinois Clémentine	Betteraves rouges/pommes Poulet Patates douces en frites Yaourt nature	Charcuterie Poisson Brocolis Riz au lait
Du 16 au 22 mars	Crudités Blanquette de veau Riz Fromage	Tomates Mozzarella Pâtes à la sauce tomate Mousse au chocolat	Oeuf mayonnaise Steak Haricots verts Compote de pommes	Concombre maïs Poisson Pomme de terre Fromage
Du 23 au 29 mars	Salade pomme terre cervelas Rôti de porc Petit pois carotte Petit suisse	Taboulé Lasagne Panacotta fruits rouges	Soupe de légumes Omelette Pomme de terre sautées Fromage	Salade de maïs Poisson Purée de brocolis Flan caramel

Protéines Produits laitiers Légumes crus Légumes cuits et fruits Féculents

Les menus sont préparés sur place. Les produits locaux sont favorisés, de préférence acheter en circuit court, tout en intégrant des produits issus de l'agriculture biologique. La viande est d'origine française
Menus conformes au Décret n°2011-1227 du 30/09/2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas dans le cadre de la restauration scolaire Attention : Les menus sont susceptibles d'être modifiés pour des raisons de services ou en fonction des livraisons. Merci de votre compréhension.