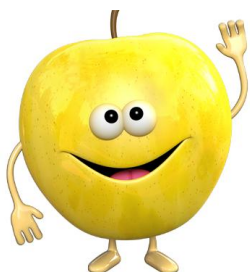


MENU MARS 2026

La provenance des aliments : * Passion Froid, * Bourguignon, * Terroir et Tradition, *Épiceur

La restauration scolaire se réserve le droit de modifier à tout moment la composition des menus en fonction du nombre d'enfants présent et de l'approvisionnement



Lundi 02 mars 2026	Lundi 09 mars 2026	Lundi 16 mars 2026	Lundi 23 mars 2026	Lundi 30 mars 2026
Tartine de Chèvre et Miel* Nuggets de Poisson* Purée* Fruit*	Salade Composée** Noix de Joue de porc* – Haricots Beurre* Compote/Galette*	Salade Composée* Rissollette de Veau* Haricots Vert* Fromage* Fruits*	Crêpe Jambon-Fromage* Accra de Morue* Purée de Patates Douces* Laitage*	Assiette de Crudités* Croq'œuf à la Dinde* Riz*-Sauce Tomate* Gâteau Maison**
Mardi 03 mars 2026	Mardi 10 mars 2026	Mardi 17 mars 2026	Mardi 24 mars 2026	Mardi 31 mars 2026
Assiette de Crudités et Fromage** Pâtes Bolognaise* Salade* Laitage*	Saucisson Sec* Rondo Tomate* – Riz* Sauce Tomate* Fromage Blanc aux Fruits*	Crudités* Gratin De Poisson* Pommes de Terre* Gâteau*	Cervelas* Saucisse* - Frites* Pana Cotta Maison*	Pâté de Campagne* Jambon Braisé* Pâtes*-Sauce fond de Veau* Laitage*
Jeudi 05 mars 2026	Jeudi 12 mars 2026	Jeudi 19 mars 2026	Jeudi 26 mars 2026	
Salade Composée* Échine Fumée* Haricots Verts* Gâteau*	Crudités* Cannelloni Bolognaise* Salade* Fruit*	Pizza* Palette à la Diable* Poelée de Légumes* Sauce Fond de Veau* Crumble Fruits**	Salade Composée* Cordon Bleu* – Haricots Vert* Fromage* Fruit*	
Vendredi 06 mars 2026	Vendredi 13 mars 2026	Vendredi 20 mars 2026	Vendredi 27 mars 2026	
Saucisson à l'ail* Blanc de Poulet* Semoule-Sauce Blanche* Entremet Vanille Maison*	Quiche Lorraine* Boulette de Veau* Haricots Blanc* Sauce Fond de Veau* Gâteau Maison*	Rillettes de Poulet* Hachis Parmentier** Maison Salade* Laitage*	Macédoine-Jambon* Steak Haché* Écrasé de Pommes Terre* Compote/Galette St Michel*	