

Commune de Dompierre-les-Eglises

Menus du mois de mars 2026

<u>Lundi 2 mars</u>	<u>Mardi 3 mars</u>	<u>Jeudi 5 mars</u>	<u>Vendredi 6 mars</u>
Macédoine de légumes	Soupe de salé	Salade de pâtes	Velouté de tomates
Brandade de pommes de terre et carottes	Potée limousine	Sauté d'agneau/choux fleurs	Cordon bleu/pâtes
Fromage de chèvre		Kiri	
Banane	Crème caramel	Kiwi	Gâteau yaourt « fait maison »

<u>Lundi 9 mars</u>	<u>Mardi 10 mars</u>	<u>Jeudi 12 mars</u>	<u>Vendredi 13 mars</u>
Carottes râpées	Potage de légumes variés	Chou râpé	Salade composée
Coquillettes à la carbonara	Hachis parmentier	Colin/riz	Croque-Monsieur
Fromage frais	Fromage frais	Emmental	
Pomme	Compote	Banane	Petit-suisse

<u>Lundi 16 mars</u>	<u>Mardi 17 mars</u>	<u>Jeudi 19 mars</u>	<u>Vendredi 20 mars</u>
Salade verte composée	Potage de légumes	Quiche aux légumes	Salade de riz
Omelette de pommes de terre	Blanc de poulet/purée de patate douce	Escalope de veau/pâtes	Gratin d'endives au jambon
		Kiri	Vache qui rit
Crème vanille	Pomme	Fromage blanc sucré	Kiwi

<u>Lundi 23 mars</u>	<u>Mardi 24 mars</u>	<u>Jeudi 26 mars</u>	<u>Vendredi 27 mars</u>
Potage de légumes	Salade composée bleu, noix, raisin, pomme	Asperges vinaigrette	Potage de butternut
Poulet / haricots verts	Colin / semoule	Lasagnes	Sauté de porc/gratin dauphinois
Vache qui rit			Babybel
Far breton « fait maison »	Orange	Pommes cuites au four	Compote

<u>Lundi 30 mars</u>	<u>Mardi 31 mars</u>
Betteraves rouges	Pamplemousse
Risotto de dinde	Sauté de veau/pâtes
Vache qui rit	Tartare
Far breton « fait maison »	Flognarde aux pommes

* Les menus sont transmis à titre d'information, ne sont pas définitifs et peuvent être modifiés à tout moment en fonction de l'approvisionnement.

Les viandes proviennent de la boucherie de Saint-Sornin-Leulac, la viande de bœuf provient du Gaec Champagnat, et les légumes viennent des maraichers « l'Hirondelle » et « les Jardins de la Vergne ».