

Menus du mois de Mars 2026

LUNDI	02 Betterave crue vinaigrette, Bœuf façon Stroganoff, Gratin d'épinards, Pomme golden.	09 Avocat vinaigrette, Veau sauce citron,  Riz long grain Bio, Yaourt aux fruits mixés Bio.	16 Carottes râpées Bio vinaigrette,  Semoule de chou-fleur aux épices,  Gervais aux fruits.	23 Taboulé maison, Mijoté de bœuf, Carottes sautées, Emmental Bio,  Banane.
MARDI	03 Menu choisi par Marley Salade batavia vinaigrette, Steak haché grillé, Carottes à la crème, Samos, Flanby.	10 Nems aux légumes, Moussaka végétarienne, Tomme noire, Clémentine. 	17 Cordon bleu, Purée de potimarron, Tomme blanche, Poire.	24  Radis au beurre Bio,  Hachis parmentier végétarien, Fromage blanc Bio au sucre.
MERCREDI	04 Menu découverte : la Tunisie Salade Méchouia, Couscous, Chavroux, Khobzset borgen (gâteau à l'orange).	11 Salade de brocolis crus vinaigrette, Spaghettis bolognaise, Yaourt au sucre de canne Bio. 	18 Betterave cuite vinaigrette, Rosbeef au jus de viande, Tortis Bio,  Gruyère râpé, Mandarine.	25 Croque-Monsieur, Salade iceberg, Babybel Bio, Ananas au sirop.
JEUDI	05 Salade de champignons rôtis, (sauce ail, persil, noix, bleu),  Chili sin carne,  Riz basmati Bio, Beignet au chocolat.	12 Filet de poulet braisé Tandoori, Haricots verts sautés, Saint Paulin, Mousse au chocolat.	19 Salade batavia vinaigrette, Jambon grillé, Brocolis vapeur, Crêpes au nutella.	26 Menu choisi par Rayan Tomate vinaigrette, Saucisse de Francfort, Coquillettes Bio au beurre Bio,  Chavroux, Orange.
VENREDI	06 Chou rouge râpé aux pommes, Hoki vapeur soja et gingembre, Fondue de poireaux, Yaourt à boire.	13 Macédoine de légumes, Brandade de colin, Cantal, Kiwi Bio. 	20 Salade d'endives sauce citronnée, Moules à la provençale, Riz long grain Bio,  Mimolette, Compote de pomme Bio.	27 Céleri rémoulade, Paëlla junior de la mer, (fruits de mer) Yaourt au lait entier sucré.

Les présents menus ont une valeur indicative. Ils pourront être modifiés à tout moment en fonction des contraintes d'approvisionnement, sans qu'il soit porté atteinte aux besoins nutritionnels des enfants.

*Pour les régimes spéciaux, un repas de substitution sera proposé (poisson, omelette, poulet...)