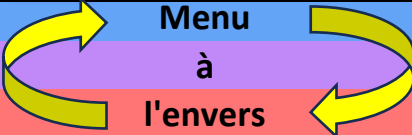


Menus du Lundi 02 au Vendredi 27 Mars 2026

<u>Lundi 02 Mars</u> Salade de perle Chipolata  Printanière Fromage Gâteau a chocolat	<u>Mardi 03 Mars</u> Carotte rapée Poulet basquaise  Pomme rissolée Fromage Fruits	<u>Jeudi 05 Mars</u> Salade pomme de terre Œufs durs  Epinard Fromage Fruits	<u>Vendredi 06 Mars</u> Salade choux fleurs Gratin de poisson  Riz Fromage Crème vanille
<u>Lundi 09 Mars</u> Salade choux frisé Ravioli aux fromages Fromage Compote	<u>Mardi 10 Mars</u> Taboulé Sauté de porc  Haricot vert Fromage  Fruits	<u>Jeudi 12 Mars</u> Coleslaw Poisson pané  Purée de légumes Petit suisse  Fruits	<u>Vendredi 13 Mars</u> Donut Emmental Gratin de courge Aiguillette de poulet Œufs durs/Mayo
<u>Lundi 16 Mars</u> Terrine Cordon bleu Poêlée choux fleurs Fromage Fruits	<u>Mardi 17 Mars</u> Salade Haricot vert Boulette tomate basilic Bulgour Fromage  Compote	<u>Jeudi 19 Mars</u> Cake Roti de porc  Petits pois Fromage  Fruits	<u>Vendredi 20 Mars</u> Potage Filet de merlu  Purée Fromage Flan
<u>Lundi 23 Mars</u> Salade mexicaine Quenelles Poêlée de légumes Fromage  Compote	<u>Mardi 24 Mars</u> Betteraves Spaghetti sauce bolognaise  Fromage  Fruits	<u>Jeudi 26 Mars</u> Salade verte Chorizo Paella Riz/Poulet Fromage Magdalena	<u>Vendredi 27 Mars</u> Tartine aux fromages Filet de colin  Carotte au jus Fruits
 Un composant Bio	 Pêche Durable	 Origine Française	 Menu Végétal
		 Menu Espagnol	 Menu à l'envers