



= produit local



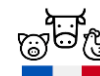
= fait maison



= bio



= repas sans viande



Viande bovine (bœuf et veau)
d'origine France

MENUS MARS 2026

Lundi 02	Mardi 03	Jeudi 05	Vendredi 06
Vermicelle à la tomate Croziflette (crozets de sarrasin, oignons crème, reblochon) Salade de mâche Banane	Rillettes de sardine et son croustou Parmentier de bœuf (Label Rouge) Purée de patates douces Kiwi	Salade hollandaise (mimolette, croûtons) Petit salé aux lentilles Pomme	Céleri frais râpé et sa mayonnaise Tarte de truite aux épinards Yaourt à la vanille
Lundi 09	Mardi 10	Jeudi 12	Vendredi 13
Velouté Vichyssois Pâtes carbonara Poire sauce chocolat	Rillettes de canard Poulet rôti Choufleur béchamel Clémentine	Carottes râpées, vinaigrette orange Ecrasé de pommes de terre au cabillaud Mesclun de salades Rochers amande abricots	Romanesco, œuf dur vinaigrette Lasagne au fromage Salade de fruits
Lundi 16	Mardi 17	Jeudi 19	Vendredi 20
Râpé de betteraves et pommes Sauté de bœuf à l'italienne Pâtes au beurre Fromage Kiwi	Rosette beurre cornichon Pain de thon à la provençale Risotto crémeux Yaourt aux fruits rouges	Radis rouges au beurre Pizza del Lolo Salade de saison Banane	Concombre à la grecque Rôti de porc (Label Rouge), sauce curry Ragout de haricots blancs Anita's cake
Lundi 23	Mardi 24	Jeudi 26	Vendredi 27
Pâté de campagne Dos d'esturgeon poêlés Riz cantonais Fromage Kiwi	Lentilles et quinoa en salade Ravioles de légumes à la crème d'herbe Fromage blanc sucre	Salade coleslaw Axa de veau (label rouge) Petits pois paysanne Flan chocolat	Salade béarnaise (croûtons, fromage de brebis aop) Quiche lorraine Mesclun de salades Yaourt aux fruits rouges

Les menus peuvent être modifiés en fonction de l'approvisionnement des producteurs.

Afin de limiter les déchets plastiques, les yaourts et fromages blancs sont achetés en seau et conditionnés à la cantine en verrine.

Le 29 mars

Heure d'été



On avance d'1h!



Le 20 mars, c'est le Printemps !

