

MENUS DU MOIS DE MARS 2026

Lundi 2		Mardi 3		Mercredi 4		Jeudi 5		Vendredi 6			
REPRISE SCOLAIRE REPAS VÉGÉTARIEN Soupe de pâtes alphabet maison Quenelles sauce tomate Epinards sautés  Mini Babybel Fruit de saison 		Céleri râpé vinaigrette (enfants)	Céleri rémoulade  (seniors)	Soupe de pois cassés + croûtons à l'ail Poisson pané  citron Haricots verts sautés  ail et persil Mimolette Carotte  cake maison		Cœurs de palmier en salade Pilon de poulet rôti Haricots blancs au jus (enfants)		Cassoulet  (seniors) Tarte aux pommes  PAIN 	Betteraves lanière  Calamars à l'armoricaine Riz  + râpé  Fiadone  maison		
Lundi 9		Mardi 10		Mercredi 11		Jeudi 12		Vendredi 13			
Soupe verte au Kiri maison Poisson  sauce crème citron (enfants)		Pavé de saumon sauce crème citron (seniors)	Carottes râpées 	REPAS VÉGÉTARIEN Tarte à l'oignon maison Omelette  aux herbes Petits pois 		Salade verte 		Pizza au fromage maison Nuggets de poisson  (enfants)	Dos de cabillaud  huile d'olives/citron (seniors)		
Cœur de blé  Fruit de saison 		Knack de volaille (enfants)	Saucisse de Montbéliard  (seniors)	Liégeois chocolat (enfants)		Financière de veau (enfants)		Vol au vent (seniors)	Gratin de brocolis 		
Purée de pommes de terre  Fruit de saison  PAIN LOU PAN 		Riz + râpé Fruit de saison  PAIN 		Compote à boire + biscuit (enfants)		Baba  au rhum maison (seniors)					
Lundi 16		Mardi 17		Mercredi 18		Jeudi 19		Vendredi 20			
REPAS VÉGÉTARIEN Croissillon emmenthal Boulgour/vermicelles grillés Salsifis sautés crème/ail et persil Crème dessert vanille 		Cake  aux olives maison Boulettes de bœuf  au jus Epinards béchamel  Fruit de saison  PAIN LOU PAN 		Soupe de vermicelles Cordon Bleu de volaille (enfants)		Mini caillette aux herbes Cuisse de lapin rôtie (seniors)		Salade haricots verts/maïs 			
Gratin de courges 		Chouquette crème (enfants)		Mille-feuilles maison (seniors) 		Sauté de poulet  au thym (enfants)		Choucroute  (seniors)			
Pommes de terre vapeur  Rondelé nature  Fruit de saison  PAIN 		Soupe de légumes  maison P'tit Colin  sauce colombo Riz  Flan vanille sauce caramel maison									
Lundi 23		Mardi 24		Mercredi 25		Jeudi 26		Vendredi 27			
Betteraves cube  (enfants)	Bruschetta figatelli (seniors)	REPAS VÉGÉTARIEN Panier maraîcher  Aligot   (purée de pommes de terre  / Cantal ) Fruit de saison  PAIN LOU PAN 		Quiche  au fromage maison Fish'N'Chips citron (enfants)		Quiche  lorraine maison Tielle sétoise (seniors)		Salade verte  Couscous  viande  et légumes Flan  pâtissier noix de coco maison PAIN 		Soupe de potimarron  au KIRI  maison Waterzoï de poisson  Cœur de blé  Fruit de saison 	
Sauté de veau  à la corse Polenta				Poêlée de légumes grillés Panna Cotta  au coulis de fruits rouges maison							
Fromage blanc vanille (enfants)		Fondant à la châtaigne (seniors)									
Lundi 30		Mardi 31		Crudité Cuidité Protéines (animales ou végétales) Féculent Produit laitier	Menus validés sous réserve d'approvisionnements De nombreux plats proposés sont faits « Maison » (soupes, gratins, omelettes, purées, salades, sauces ...)	 : Pêche responsable  : Œufs fermiers  : Agriculture Biologique  : Bleu Blanc Cœur  : Haute Valeur Environnementale  : Appellation d'Origine Protégée  : Label Rouge  : Indication Géographique Protégée BON APPÉTIT !					
Salade verte  Mimolette (enfants) Poisson  sauce aneth Gratin de chou-fleur  Muffin aux pépites de chocolat (enfants)	Rillettes de porc cornichons (seniors) Eclair au chocolat (seniors)	Soupe de carottes  à la crème maison Sauté d'agneau  sauce Marengo (tomates) Riz  + râpé  Clafoutis  pêche-abricots maison PAIN LOU PAN 									