



MENUS DE LA CANTINE DE MARS 2026

LUNDI 2	MARDI 3	JEUDI 5	 VENDREDI 6
Betteraves en salade Steak haché Haricots verts Beignets	Crêpe au fromage Lasagnes à la bolognaise Salade Compote de pommes	Duo de saucisson / beurre Rôti de dinde Carottes persillées au jus Fromage blanc / coulis de fruits	Vermicelle à la tomate Brandade de morue Salade Kiwi
LUNDI 9	MARDI 10	JEUDI 12	VENRDREDI 13
Soupe poireaux/pommes de terre Tagliatelles à la carbonara Pomme	Œuf mimosa Chipolatas de volaille Frites Yaourt au sucre de canne	Potage alphabet Pot-au-feu Et ses légumes Crème brûlée	Rillettes Dos de lieu frais Epinards à la crème Tarte aux abricots
LUNDI 16	MARDI 17	JEUDI 19	 VENDREDI 20
Carottes râpées Cordon bleu Haricots verts Liégeois à la vanille	Macédoine/mayonnaise Rôti de porc Purée de pois chiches/carottes Flan au chocolat	Taboulé Escalope de poulet Petits pois Gâteau aux poires	Soupe de légumes Pizza Salade Semoule au lait
LUNDI 23	MARDI 24	JEUDI 26	 VENDREDI 27
Céleri rémoulade Boules bœuf sauce tomate Coquillettes Crème dessert au chocolat bio	Mousse de canard Tajine de mouton Semoule Petits suisses aux fruits	Velouté de légumes Sauté de dinde Haricots verts Ananas / chantilly	Soupe de vermicelle Omelette de pommes de terre/ lardons Salade Kiwi
LUNDI 30	MARDI 31		
Soupe de légumes Quiche lorraine Salade Pêche au sirop	Carottes râpées Bœuf bourguignon Pommes de terre vapeur Gâteaux des anniversaires		

