

Mars 2026 - Scolaire

LUNDI 02/03	MARDI 03/03	MERCREDI 04/03	JEUDI 05/03 	VENDREDI 06/03
Betterave Poulet Frites BIO Fromage et Fruit	Concombre Poisson blanc Riz Mousse au chocolat	Crudités Pates bolognaïses Panna cotta	 Potage de légumes Raviolis emmental basilic Fruit de saison	 Crudités  Boeuf bourguignon Carottes Crème caramel
LUNDI 09/03 	MARDI 10/03	MERCREDI 11/03	JEUDI 12/03	VENDREDI 13/03
 Friand fromage Oeuf dur Epinards béchamel Fruit	 Salade Hachi parmentier Yaourt	Surimi Roti de dinde Poêlée de légumes Fromage et Fruit	 Crudités Poisson pané Gratin de courgettes Crème à la vanille	 Carottes rapées Blanquette de veau Riz Fromage et Fruit
LUNDI 16/03	MARDI 17/03	MERCREDI 18/03	JEUDI 19/03 	VENDREDI 20/03
Saucisson Poisson blanc Ebly Fromage BIO Fruit	Crudités Roti de porc Haricots verts BIO Petit suisse	 Oeuf mimosa Financière/Riz Fromage BIO Fruit	Salade Pizza fromage Compote	 Bouillon vermicelles  Pot au feu  Légumes BIO Fromage BIO Fruit
LUNDI 23/03 	MARDI 24/03	MERCREDI 25/03	JEUDI 26/03	VENDREDI 27/03
 Carottes râpées Semoule Pois chiches Fromage blanc	Crêpe fromage Saucisses lentilles Fruit	Crudités Cordon bleu Haricots verts Fruit au sirop	Salade Boulette boeuf Pâtes Fruit	Crudités Poisson blanc Gratin de choux fleur Pâtisserie
LUNDI 30/03	MARDI 31/03			
Salade Nuggets de poulet Frites Fromage et compote	 Salade Lasagnes Ile flottante			



Menu végétarien



Fait maison

Prochaine commission à l'école Marcel Pagnol le mardi 6 mars à 14h.
Tous nos repas sont confectionnés sur place.

BIO

Produit Bio