

Menus MARS 2026

LUNDI 2 MARS 2026	MARDI 3 MARS 2026	JEUDI 5 MARS 2026	VENDREDI 6 MARS 2026
Bouillon de Poule Vermicelles Aiguillettes de Poulet Poêlée Paysanne Brownie	Cake aux Fromages / Basilic Riz aux Légumes de saison Fruit Crème Derssert <i>Menu Végétarien</i>	Velouté Dubarry Hachis Parmentier de Bœuf Salade Verte Yaourt Local " La Vache Charentaise "	Salade Coleslaw Poisson Local Frais Epinards , Pommes de Terre à la Crème Tourteau au Fromage Local
LUNDI 9 MARS 2026	MARDI 10 MARS 2026	JEUDI 12 MARS 2026	VENDREDI 13 MARS 2026
Velouté à la Provençal Jambon Grillé Poêlée Campagnarde Tiramisu aux Fruits Rouges	Tartine de Rillettes Paëlla Maison Fromage Local Fruit	Salade de Surimi Rôti de Porc Local Gratin de Choux-Fleurs Beignet aux Fruits	Mouliné de Légumes Tourte au Fromage Frais Pommes Rissolées Yaourt <i>Menu Végétarien</i>
LUNDI 16 MARS 2026	MARDI 17 MARS 2026	JEUDI 19 MARS 2026	VENDREDI 20 MARS 2026
Roulé au Fromage Couscous Végétarien Eclair chocolat/café <i>Menu Végétarien</i>	Soupe de Légumes Saucisses de Veau Local Purée de Pois Cassés Ile Flottante	Velouté Courgettes, ST Moret Bœuf Bourguignon Local Farfalles Fruit	Salade de Perles Poisson Local Frais Brocolis Flan au Chocolat Maison
LUNDI 23 MARS 2026	MARDI 24 MARS 2026	JEUDI 26 MARS 2026	VENDREDI 27 MARS 2026
Nem aux Légumes Escalope de Dinde Local Nouilles Chinoises Fromage Blanc	Radis Beurre Croque Monsieur Maison Salade Verte Gâteau aux Pommes	Mouliné de Légumes Rôti de Dinde au Tandorri Poêlée de Légumes Yaourt Local " Pot de Vache "	Carottes Rapées Quiche aux Fromages Pommes au Four Choux à la crème <i>Menu Végétarien</i>
LUNDI 30 MARS 2026	MARDI 31 MARS 2026		
Maquereaux moutarde Boulettes de bœuf Boulgour bio fromage fruit	salade composée Gratin de pâtes à la tomate basilic gâteau roulé au chocolat <i>Menu Végétarien</i>		poisson d Avril

■ Cuisiné Maison

■ Légumes et fruits frais

■ Produits Laitiers

Nota: Certains menus peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements

Menu Végétarien