

## MENUS DU MOIS DE MARS 2026

	Du 2 au 6 Mars	Du 9 au 13 Mars	Du 16 au 20 Mars	Du 23 au 27 Mars
Lundi	Céleri rémoulade Poulet forestier* Riz Fromage Compote bio	Coleslaw Hachis Parmentier* Salade verte Mousse au chocolat	Betterave et pomme Blanquette de volaille* Riz Semoule au lait	Céleri rémoulade Poulet basquaise* Pommes vapeur Fromage blanc fermier (1)
Mardi	Velouté de choux fleur Boulettes de bœuf bio* Haricots verts Fromage Fruit	Potage de légumes Sauté de porc* Pâtes artisanales (2) Fromage Fruit	Taboulé Steak haché* Salsifis à la crème Fromage Compote bio	Salade au surimi Bœuf Bourguignon* Pâtes bio Fromage Fruit
Mercredi	Crudités Pizza Margherita Salade Mousse au chocolat	Œuf mayonnaise Poulet au curry* Riz Thai Beignet aux pommes	Carottes râpées Pâtes à la Bolognaise * Fromage Eclair au chocolat	Coleslaw Cheeseburger* Frites Glace
Jeudi	Salade vendéenne Poisson du marché Pommes vapeur Yaourt fermier	Rosette de Lyon Brandade de poisson (MSC) Salade verte Fromage Fruit	Œuf mayonnaise Poisson du marché Poêlée méridionale Fromage Fruit	Rizetti au thon Filet meunière (MSC) Epinards à la crème Fromage Fruit
Vendredi	Crêpes au fromage Pâtes bolo végétales Salade Flan pâtissier	Salade PDT et thon Sauté de dinde* aux olives Haricots beurre Eclair au chocolat	Dinde et macédoine Cordon bleu Poêlée de carottes Fromage Donut's	Friand au fromage Rougail saucisse* Riz Cookie au chocolat
	(1) Ferme de la Rochette (2) La plume au vent * Viande origine France			