



MENUS DE LA CANTINE MARS 2026



		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
S E M A I N E 1	Jour	9	10	11	12	13
	Entrée	Salade de betteraves	Salade verte	Vermicelles	Salade Piémontaise	Macédoine de légumes
	Plat	Boulettes de bœuf sauce tomate / haricots blancs	Poisson blanc / riz à l'Espagnole	Steack végétal / poêlée fondante	Cuisse de poulet rôti / haricots verts	Coustellous / lentilles
	Dessert	Yaourt aromatisé	Fromage - fruit	Paris - Brest	Compote - gâteau	Tarte aux pommes
S E M A I N E 2	Jour	16	17	18	19	20
	Entrée	Pizza royale	Soupe de légumes	Mousse de canard	Vermicelles	Salade verte
	Plat	Sauté de porc / pâtes 3 couleurs	Côte de porc / pommes de terre en robe des champs	Saucisse de Strasbourg / purée de brocolis	Pesca meunière / poêlée Lyonnaise	Lasagnes Bolognaise
	Dessert	Salade de fruits	Yaourt bio vanille	Mousse au chocolat	Fromage - fruit	Gaufre au sucre
S E M A I N E 3	Jour	23	24	25	26	27
	Entrée	Salade verte	Carottes râpées	Crêpe au jambon	Feuilleté emmental	Pâté cabane
	Plat	Chausson de volaille / ebly	Spaghettis Bolognaise	Quenelle sauce tomate / purée de potirons	Cuisse de poulet / ratatouille	Saucisse / petits pois
	Dessert	Yaourt bio nature sucré	Fromage - fruit	Flan	Mille feuilles	Liegeois
S E M A I N E 4	Jour	30	31			
	Entrée	Soupe de légumes	Jambon beurre			
	Plat	Chausson de volaille / macaronis au gratin	Hachis Parmentier			
	Dessert	Poisson d'avril	Fromage - fruit			