

2026	MARS			menu validé par une diététicienne
	LUNDI 02	MARDI 03	JEUDI 05	VENDREDI 06
ENTREE PLAT GARNITURE DESSERT	Salade de riz à l'indienne Brochette de dinde Petit pois - carotte Liégeois chocolat	Potage Sauté d'agneau Semoule BIO Fromage / Fruits	Salade d'haricot blanc Moussaka de légumes Mélange de céréale Yaourt bio	 Surimi Brandade de poisson Salade verte Fromage / Compote
	LUNDI 09	MARDI 10	JEUDI 12	VENDREDI 13
ENTREE PLAT GARNITURE DESSERT	Potage de légumineuse Gratin de pâtes BIO Yaourt aromatisé citron	Rillettes Rôti de veau VF Lentilles/champignons Petit suisse aux fruits	Macédoine de légumes Lieu noir grillé Boulgour BIO Fromage / Fruit	Céleri rémoulade Filet de poulet VVF Gratin dauphinois Fromage blanc BIO
	LUNDI 16	MARDI 17	JEUDI 19	VENDREDI 20
ENTREE PLAT GARNITURE DESSERT	Taboulé Poisson à la provençale Duo de choux Yaourt	Salade d'haricots rouges Lasagne de légumes  Fromage / SDF	Velouté de carotte Sauté de canard VVF Blé BIO Fromage / Fruit	Salade de pâtes Rôti de porc VPF Ratatouille Crème à la vanille
	LUNDI 23	MARDI 24	JEUDI 26	VENDREDI 27
ENTREE PLAT GARNITURE DESSERT	Betterave vinaigrette Chili con carné VBF Riz BIO Yaourt BIO	Potage Escalope de dinde VVF Épinards Fromage / Compote	Salade de blé Dos de cabillaud Poêlée de légumes Fromage / Fruit	Œufs durs Pâte BIO Duo d'haricots Fromage / Tarte aux pommes BIO
	LUNDI 30	MARDI 31		
ENTREE PLAT GARNITURE DESSERT	Concombre à la vinaigrette Rougail de saucisse Purée de PDT Yaourt au citron BIO	Salade de lentilles Curry d'haricots rouges Mélange de carottes Fromage / Banane		