



MENU CANTINE




MARS 2026





1^{ère} semaine (du 2 au 6 mars)

lundi	mardi	jeudi	vendredi
	Cervelas en salade	Duo choux/ carottes	Salade / gruyère
Nuggets végétal	Sauté de dinde	Tagliatelle	Emincé de veau
Haricots verts	au curry	au saumon	Semoule
Ebly	Carottes / salsifis	Sauce poireaux	
		St paulin	
Bananes	Riz au lait maison	Clémentines	Compote de fruits


2^{ème} semaine (du 9 au 13 mars)

lundi	mardi	jeudi	vendredi
	Potage 	Mâche / boursin	Carottes Rapées
Bœuf braisé	Galette 	Rôti de dinde	Omelette au fromage
Tortis	Saussice	PDT persillées	Petits pois
	Salade verte		
Camembert			
Kiwis	Yaourt sucré 	Poire chocolat	Flan pâtissier maison

3^{ème} semaine (du 16 au 20 mars)

lundi	mardi	jeudi	vendredi
	Macédoine mayonnaise	Concombre	Jambon blanc
Filet mignon	Œufs durs	Emincé de bœuf	Dos de cabillaud
En sauce	PDT à la crème	Lentilles	Gratin de choux fleurs
Haricots blanc			
Crème mt blanc	Pommes 	Fromage blanc 	Semoule lait maison

4^{ème} semaine (du 23 au 27 mars)

lundi	mardi	jeudi	vendredi
	Céleri rave	Cœur de palmier	Piémontaise maison
Escalopes de dinde	Curry de pois cassés	Steaks hachés	Poisson pané
Pâte à l'épautre	Riz	Purée	Courgettes/tomates
Haricots verts		Gruyère	
Bananes		Clémentines	Yaourt vanille 

Toutes les viandes proposées sont française : VBF

Tous les plats sont préparés et /ou cuisinés sur place

Ce menu a été validé par une diététicienne diplômée d'Etat