

Lundi 2 mars

Betterave*
Bœuf** bourguignon
Pomme de terre*
Yaourt*
Fruit



Mardi 3 mars

Radis
Boulgour*
Gratin de brocolis
Fromage*
Flan pâtissier** « miche au moines »

Jeudi 5 mars

Salade océane
Sauté de porc**
Champignons et carottes*
Fromage*
Compote*

Vendredi 6 mars

Mâche/avocats
Blanquette de poulet**
Riz*
Fromage blanc** « la bazinière »

Menus Sâivres 2025/2026

Lundi 9 mars

Céleri remoulade
Œuf * béchamel
Pâtes*
Yaourt ** « la bazinière »

Mardi 10 mars

Taboulé de choux fleur
Cuisse de poulet**
Haricots verts
Fromage**
Brownies

Jeudi 12 mars

Lentilles * vinaigrette
Veau marengo*
Carottes **
Fromage **
Fruits

Vendredi 13 mars

Rillettes **
Poisson en sauce
Semoule *
Yaourt framboise **

Lundi 16 mars

Salade de blé */thon
Pot au feu** et légumes*
Fromage*
Fruits

Mardi 17 mars

Carottes râpées*
Poisson meunière
Pomme de terre *
Fromage blanc *

Jeudi 19 mars

Haricots verts vinaigrette
Sauté de lapin **
Choux-fleurs
Riz au lait

Vendredi 20 mars

Macédoine
Tajine de haricots blancs*
Fromage**
Banane*

Lundi 23 mars

Sardines
Rôti de porc **
Haricots beurre
Semoule au lait *

Mardi 24 mars

Coleslaw *
Risotto aux asperges*
Fromage*
Fruits

Jeudi 26 mars

Champignons à la grecque
Sauté de veau**
Semoule*
Fromage*
Fruits

Vendredi 27 mars

Endives/ emmental*
Poisson court bouillon
Flan d'épinards*
Gâteau au citron



végétarien

Produits frais Fait maison
*BIO ** LOCAL

Pour des raisons indépendantes de notre volonté, il pourra arriver qu'exceptionnellement certains menus subissent de légères modifications