

MOIS DE MARS

2026

Semaine du 02/03 au 06/03 **VACANCES SCOLAIRES**

	H.O	PLAT	ACCOMPAGNEMENT	DESSERT	FROMAGE
3	Soupe de légumes	Nuggets de colin sauce tartare	riz	Yaourt nature sucré	
3	Coleslaw	Fricassée de veau aux olives	Semoule	Tarte aux poires	
4	Wrap au poulet	Chips	Crème dessert en gourde	PIQUE NIQUE	
5	Salade verte	Pipe rigates à la bolognaise		Crème dessert au chocolat	
6	Salade de pâtes	Filet de dinde rôti	Carottes poêlées	Beignet à la framboise	

Semaine du 09/03 au 13/03

	H.O	PLAT	ACCOMPAGNEMENT	DESSERT	FROMAGE
9	Soupe de légumes	Tortellinis ricotta épinard		Gâteau basque	
10	Œuf à la mayonnaise	Steak haché	Purée de carottes	Fruits de saison	Fromage bio
11	Concombre au basilic	Friand à la viande	Pommes de terre rôties	Compote de pommes	
12	Crèmeux de cèleri moutarde à l'ancienne	Dos de lieu au tandoori	Riz	Fromage bio	
13	Haricots blancs en vinaigrette	Escalope de porc à la crème	Gratin de choux fleurs	Flan au chocolat	



Semaine du 16/03 au 20/03

	H.O	PLAT	ACCOMPAGNEMENT	DESSERT	FROMAGE
16	Velouté de poireaux	Fish and chips	Frites	Yaourt aux fruits	
17	Haricots verts vinaigrette	Jambon braisé sauce échalotes	Semoule de blé	Fruits de saison	
18	Crudités	Bouchée fromagère	Pâtes au beurre	compote	
19	Salade vinaigrette	Emincée de dinde curry	Riz basmati	éclairs	
20	Pâté cabane	Tortillas oignons, chèvre, pommes de terre	Brocolis	Mousse au chocolat	

Semaine du 23/03 au 27/03

	H.O	PLAT	ACCOMPAGNEMENT	DESSERT	FROMAGE
23	Soupe de légumes	Filet de colin	Polenta crémeuse	Yaourt aux fruits	
24	Crudités	Chicken burger	Frites	Poires au chocolat	
25	Saucisson à l'ail	Flan de légumes		Crème dessert	
26	Salade verte, avocat et maïs	Emincée de bœuf bourguignon	Pommes vapeur	Tarte au citron	
27	Chiffonnade d'endives vinaigrette et miel	Saucisse de Toulouse	Polenta crémeuse	Fruits de saison	Fromage bio 



Semaine du 30/03 au 03/04

	H.O	PLAT	ACCOMPAGNEMENT	DESSERT	FROMAGE
30	Salade de betteraves à l'œuf	Pavé de merlu sauce Nantua	Riz au four	Crème à la vanille	
31	Velouté de courgettes au fromage frais	Longe de porc braisée	Pommes grenailles rôties	Tarte au chocolat	
1	Crudités de saison	Escalope de veau hachée et panée	Légumes de saison	Yaourt aux fruits	
2	Rillettes du Mans	Pennes à la tomate et au fromage		Fruits au sirop	
3	Carottes râpées	Filet de lieu gratiné	Boulgour à la tomate	donuts	

