



Menus du 16 au 27 mars 2026



Lundi 16 mars

Farfalles sauce butternut
cheddar
Yaourt à boire saveur fraise
Crème dessert saveur chocolat



Mardi 17 mars

Chipolatas au jus
Purée colcannon
Yaourt nature sucré
Cake pistache fleur d'oranger



Jeudi 19 mars

Carottes râpées
Semoule aux tomates, poivrons
et épices
Sauté de dinde sauce moutarde
Lentilles
Fruit de saison



Vendredi 20 mars

Pâté de campagne
Nugget de colin
Fondu de poireaux
sauce à la crème
Yaourt local saveur fraise



Lundi 23 mars

Quenelles nature
sauce curry
Tortis
Fromage petit moulé
Fromage frais sucré
Purée de pomme/ananas



Mardi 24 mars

Sauté de bœuf au paprika
Petits pois
Semoule
Yaourt sucré aromatisé
Cantal
Petit beurre



Jeudi 26 mars

Rissolette de porc
Carottes sauce à la crème
Pommes de terre rondes
Emmental
Fromage blanc aromatisé
Fruit de saison



Vendredi 27 mars

Sauté de porc
sauce portugaise poivron
Riz
Fromage vache picon
Tartelette flan pasteis nata



*bon
appetit*

Repas maternelles et primaires : de couleur rouge
Composantes pour les primaires : de couleur noir
Composantes pour les maternelles uniquement : de
couleur orange
Composante BIO ou végétale ou local