





**MENU DU 16 MARS AU 27 MARS 2026**

<b>Lundi 16 mars</b>
<b>* REPAS VEGETAL *</b>
Concombre bulgare / Salade croûtons-maïs
Couscous végétal - pois chiches et légumes "maison" 
Yaourts et fruits

<b>Lundi 23 mars</b>
<b>ANGLETERRE</b>
Légumes aïoli/Betteraves rapées aux pommes
Fish n' chips sauce tartare (maison)
Frites
Fruits et yaourts naturels sucrés

<b>Mardi 17 mars</b>
Cœur de palmiers en salade / Champignon à la grecque
Côtes de porc sauce 3 poivres
Poêlée de p. de terre et légumes verts
Fromage et fruits

<b>Mardi 24 mars</b>
<b>* REPAS VEGETAL *</b>
<b>LATIN</b>
Salade grecque ou Tzatziki (concombre, yaourt, ail)
Gratin de gnocchi à la crème fromagère
Fromage et fruits

<b>Jeudi 19 mars</b>
Charcuteries aux choix
Poisson meunière
Printanière de légumes
Mousse ou crème catalane chocolat 

<b>Jeudi 26 mars</b>
<b>Allemagne</b>
Salade de p. de terre au fromage blanc ou salade de pdt au thon
Omelette sauce tomates et basilic
Haricots verts
Forêt noire

<b>Vendredi 20 mars</b>
<b>* REPAS VEGETAL *</b>
Batavia emmental / Radis-sel
Sauté de poulet aux olives
Riz à la ratatouille
Fromage et fruits

<b>Vendredi 27 mars</b>
<b>Espagne</b>
Champignons à la crème / Courgettes rapées au Kiri
Paëlla aux fruits de mer
Fromage et fruits


La Principale,  
Mme LATOUR



La Gestionnaire,  
Mme LEMARCHAND



\*Le menu peut être modifié selon les livraisons

\*\* Les pâtes, le riz, la semoule, le blé, le cœur de blé, les haricots blancs, les lentilles sont tous des produits BIO 

\*\*\*repas alternatif est servi par semaine. Le repas alternatif, c'est le plat principal composé d'une protéine végétale en remplacement d'une protéine animale.