


# Menu Cantine Mars 2026

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<b>02</b> Friand au fromage Steak haché Epinard à la crème Pomme	<b>03</b> Betterave Rôti de veau Pomme de terre vapeur Brie Crème passion	<b>05</b> Carottes râpées Saucisses lentilles Buche de chèvre Clafouti aux pêches	<b>06</b> Semoule Knacki maïs Poisson Petit pois Carottes Kiri Clémentine
<b>09</b> Ebly au thon Rôti de dindonneau Pommes au four Yaourt vanille	<b>10</b> Concombres à la crème Poulet à la normande Pâtes au gruyère Crème chocolat	<b>12</b> Salade fromage Maïs Nuggets végétarien Sauté de courgettes aux épices Gateau	<b>13</b> Champignons à la grecque Lasagnes saumon épinard Fromage blanc sucré
<b>16</b> Crêpes au fromage Poulet basquaise Riz Poire belle Hélène	<b>17</b> Salade verte surimi Sauté de porc au miel Purée de carottes Liégeois au chocolat	<b>19</b> Salade Haricots verts Thon maïs Pates carbonara Parmesan Fruit	<b>20</b> Carottes râpées pommes Poisson sauce citron Boulgour Edam Flan pâtissier
<b>23</b> Chou chinois Sauté de bœuf aux oignons Semoule Crème spéculos	<b>24</b> Salade œuf mimosa Hachis parmentier Salade de fruits	<b>26</b> Salade verte Wok végétarien Nouilles de riz soja Saint Nectaire Compote	<b>27</b> Vermicelle à la tomate Poisson pané Ratatouille Kiri Banane
<b>30</b> Concombres à la crème Cordon bleu Pates au pesto Tarte aux pommes	<b>31</b> Salade maïs olives fromage Pizza jambon fromage Compote framboise		


Viande : Boucherie Chapoulie \*

Légumes : Sarlat Primeur

Producteurs locaux français ○

Poisson frais △ : Crusta'drive Malgouyat

Yaourts : GAEC du Pignier Bouyssou □

Bio : 

Surgelé : 