



MARS 2026



semaine	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
				
du 02 mars au 08 mars	Maïs surimi Sauté de poulet au curry Riz <i>Crème dessert</i>	Betteraves rouges vinaigrette Lasagnes bolognaises fromage fruit	Tomates vinaigrette Rôti de porc Haricots verts <i>Laitage</i>	Terrine de campagne Filet de colin meunière Ratatouille Pâtisserie
du 09 mars au 15 mars	Feuilleté au fromage Nuggets de poulet Chou-fleur béchamel <i>Laitage</i>	Macédoine de légumes Veau marengo Pommes de terre vapeur Compote	Concombre vinaigrette Pintade rôtie Petits-pois cuisinés <i>Crème dessert</i>	Saucisson à l'ail Gratin de thon Riz Pâtisserie
du 16 mars au 22 mars	Salade Quiche lorraine Fromage Salade de fruits	Soupe de pot au feu Pot au feu et ses légumes Pâtisserie	Carottes râpées Bourguignon Coquillettes <i>Crème dessert</i>	 Rosette Fish and chips Frites <i>laitage</i>
du 23 mars au 29 mars	Radis beurre demi-sel Cordon bleu Pâtes à la tomate <i>Crème dessert</i>	 Menu végétarien Taboulé Quiche aux poivrons Fromage Compote	Salade de pâtes Sauté de porc Carottes au jus Fromage Fruit	Mousse de canard Poisson pané Pâtes au fromage <i>laitage</i>
du 30 mars au 05 avril	Jambon macédoine Rôti de dindonneau Brocolis au jus <i>laitage</i>	Coleslaw Rosbif Gratin dauphinois <i>Crème dessert</i>		
Toutes nos viandes sont d'origine France <u>Nos fournisseurs locaux</u> Poisson Ribet-Beyrand (Limoges) Volaille Ferme de Beauregard (St Priest s/Aixe) Bœuf, porc, veau Ferme de Sargnat (St Martin le Vieux)			 Allergènes pouvant être contenus dans certains plats	

Ces menus sont transmis à titre indicatif, ils peuvent varier en fonction des stocks et des livraisons

Les plats indiqués en italiques bleu sont bio