



MENUS MARS 2026

Lundi 2 Mars Salade de perles marines Cordon bleu Purée de carottes Flan nappé de caramel 	Mardi 3 Mars Céleri rémoulade Blanquette de langue de bœuf Pommes vapeur Mousse poire 	Jeudi 5 Mars (végétarien) Rillettes de haricots blancs Dahl de lentilles au lait de coco Chou-fleur rôti aux épices Yaourt fermier	Vendredi 6 Mars Potage de légumes Bouchée à la reine aux poissons et fruits de mer Salade verte Fromage / Fruit
Lundi 9 Mars Œufs durs à la mayonnaise Croissant au jambon et emmental Salade verte Fromage / Fruit  	Mardi 10 Mars (végétarien) Soupe de maïs pop-corn Frégola sarda Brocolis Éclair à la vanille	Jeudi 12 Mars Carottes râpées Boudin noir Aligot Entremet pistache chocolat 	Vendredi 13 Mars Salade de museau de bœuf Cabillaud Julienne de légumes Yaourt nature sucré 
Lundi 16 Mars (végétarien) Salade d'endives aux noix et cheddar Nuggets de pois chiche Risotto de petit épeautre Crème dessert chocolat/noisette	Mardi 17 Mars  Couscous Fromage / Fruit 	Jeudi 19 Mars Toast de fromage de chèvre Parmentier de chou-fleur au saumon Moelleux noix/pomme/raisin	Vendredi 20 Mars Bouillon aux vermicelles Endives au jambon Crème brûlée 
Lundi 23 Mars Velouté de carottes au ras-el-hanout Omelette – salade verte Fromage/Fruit 	Mardi 24 Mars Saucisson sec Merlu Cœur de blé Fromage blanc au miel d'acacia 	Jeudi 26 Mars Salade de chou chinois Nem Riz cantonnais Mousse de noix de coco bounty sirop de litchis 	Vendredi 27 Mars (végétarien) Tartine de houmous et tartare de tomates Tortellini ricotta épinards sauce noisette et parmesan Salade de fruits
Lundi 30 Mars Salade de chou rouge au sirop d'érable Steak de bœuf Frites de patates douces sauce béarnaise Petit suisse sucré 	Mardi 31 Mars Salade de pâtes Caesar Rôti de porc Purée de topinambours Chou au chocolat 		