

Menu du mois de mars 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
2	Repas végétarien 3	4	5	6
betterave sauté de volaille au curry petits pois camembert banane	endives au fromage omelette coquillettes petit moulé pêche	terrines de campagne poisson à la provençale riz gouda poire	choux blanc steak de veau frites glace	concombre jambon de porc confite brocolis bio flan vanille
9	10	11	Repas Bio 12	13
tomate nuggets de poulet salsifis riz au lait	poireaux vinaigrette sauté de boeuf pâtes cantal orange	salade au fromage escalope de dinde à la crème pommes sautées purée de fruits	carottes râpées rôti de porc haricots blancs fromage blanc sucré	riz niçois poisson meunière ratatouille fromage ananas
16	17	18	Repas végétarien 19	20
haricots beurre pizza au thon salade velouté aux fruits	taboulé libanais paupiette de veau épinards à la crème edam poire	concombre sauté d'agneau blettes beignet	salade et mozzarella Haricots rouge riz au coco crème dessert bio	betterave calamar à l'américaine pommes de terre kiri pommes
23	repas végétarien 24	25	26	27
salade coleslaw saucisses de toulouse pois cassés yaourt sucré	macedoine œuf dur tajine de légumes semoule leerdammer kiwi	radis et beurre blanquette de veau pâtes petit suisse	avocat aux olives poisson au chorizo jardinière de légumes mousse au chocolat et galette	asperges cuisse de poulet haricots verts emmental banane
30	31			
endives aux pommes kefta de volaille purée maison liégeois vanille	panibon's emmental jambon choux fleurs pommes			

Boeuf de race limousine, né, élevé et abattu en France, sauf pour le steak haché et la viande hachée

Veau Limousin de moins de 6 mois 1/2, né, élevé et abattu en France

Poulet fermier

Mercredi : CLSH

Les plats écrits en bleu contiennent du porc ou la préparation peut en contenir

En fonction de nos livraisons, nous nous réservons le droit de modifier le menu du jour sans préavis.

Fromage blanc bio et riz au lait bio et crème dessert bio de la ferme BOISSOU de Saint-victorien