



# MENUS MARS 2026



SEMAINES	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<u>Du 02/ 03/26</u> <u>Au 06/03/26</u>	Concombre vinaigrette Tortellini ricotta épinard crème chocolat	Taboulé indien Boulette de bœuf À la tomate Haricot vert yaourt	ALSH	Potage de légumes Filet de poisson Sauce au beurre Riz Edam fruit	Betterave/ maïs Bœuf bourguignon Frites Compote/gâteau sec
<u>Du 09/03/26</u> <u>Au 13/03/26</u>	Carottes râpées Couscous d'agneau Et ses légumes Brie Crème vanille	Soupe de lentilles corail Emincé végétal Façon basquaise Riz Tarte au pomme	ALSH	Salade verte Brandade de poisson St nectaire yaourt	Filet de maquereau à la tomate Salade Croc monsieur Liégeois
<u>Du 16/03/26</u> <u>Au 20/03/26</u>	Salade coleslaw Omelette Pomme de terre rissolé yaourt	Salade piémontaise Emincé de dinde Au champignons Petit pois carottes kiwi	ALSH	Saucisson à l'ail Cornichon Filet de poisson sauce hollandaise Brocolis pomme	Carottes râpées Pâtes carbonara Emmental râpés Compote/gâteau sec
<u>Du 23/03/26</u> <u>Au 27/03/26</u>	Toast au chèvre chaud Pate à la napolitaine Salade de fruits	Soupe de vermicelles Pot au feu Et ses légumes Brie Eclair chocolat	ALSH	Mâche lardons croûtons Poisson meunière Filet de citron Purée yaourt	Concombre vinaigrette Roti de bœuf Gratin dauphinois Tarte aux pomme



# MENUS AVRIL 2026



SEMAINES	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<u>Du 30/03/26</u> <u>Au 03/04/26</u>	Salade niçoise Roti de porc sauce madère Petit pois carottes yaourt	artichaut Blanquette de veau pates Fromage Mousse chocolat	ALSH	Crêpe au jambon Colombo De poisson Riz créole ananas	Tartinade d'artichaut Nuggets de blé Haricot beurre Cantal jeune Yaourt
<u>Du 06/04/26</u> <u>Au 10/04/26</u>	<b>Férialé</b>	Samoussa légumes Rougail saucisse Riz yaourt	ALSH	Salade coleslaw Roti de bœuf Gratin dauphinois Compote /gâteau sec	Salade verte Burger frites glace
<b>VACANCES</b>					

*Pour des raisons d'approvisionnement, le menu du jour peut être changé tout en conservant un équilibre alimentaire*

**Cuisine maison** : les viandes entières de porc, de bœuf, de veau et de volaille sont 100% françaises. Les repas sont préparés maison à partir d'une majorité de produit frais et BIO

**Allergies et intolérances** : nos recettes sont susceptibles de contenir des allergènes. Vous pouvez retrouver la liste la liste complète sur le site de la mairie