



Pour le mois de Mars 2026,
Notre Chef de cuisine vous propose



LUNDI 2/03	Mardi 3/03	MERCREDI 4/03	JEUDI 5/03	VENDREDI 6/03
Rosette* / beurre Raviolis au bœuf Sauce basilic + Rapé AB Orange	Salade verte au thon Jambon blanc Purée de légumes du soleil Beignet choco/noisette	Filet de poulet forestier PDT sautées maison AB Kiri Poire	Salade de tomates/maïs Cordon bleu* Brocolis persillés AB Crème dessert vanille	Quenelle sauce nentua Riz pilaf AB Mimolette à la coupe Pomme AB
LUNDI 9/03	MARDI 10/03	MERCREDI 11/03	JEUDI 12/03	VENDREDI 13/03
Œuf / mayonnaise Bolognaise végétarienne Coquillettes + Râpé AB Salade de fruits	Nuggets de poulet * Epinards du chef Edam à la coupe Banane AB	Rosbeef Polenta crémeuse du Chef Brie à la coupe AB Liégeois au chocolat	Tarte tomate/chèvre* Roti de porc au jus Carottes vichy AB Yaourt nature sucré	Filet de colin au curry Pommes de terre vapeur St paulin AB Ananas frais
LUNDI 16/03	MARDI 17/03	MERCREDI 18/03	JEUDI 19/03	VENDREDI 20/03
Poulet rôti émincé aux olives Potatoes Tomme à la coupe Clémentine AB	Chipolatas* grillées Petis pois / carottes au jus Vache qui rit AB Novly nappage caramel	Taboulé AB Tortillas PDT * Piperade du chef Fromage blanc	Salade alidente AB Escalope viennoise* Courgettes à la béchamel Tarte aux pommes	Parmentier de poisson du Chef (Plat complet) Petit suisse fruité AB Kiwi
LUNDI 23/03	MARDI 24/03	MERCREDI 25/03	JEUDI 26/03	VENDREDI 27/03
Coleslaw Boulettes d'agneau au jus Riz créole du Chef AB Mousse au chocolat	Salade tomates/lentilles Crêpe au fromage* Haricots verts sautés AB Paris-brest	Sardine Carbonara du Chef Spaghettis AB + Râpé Orange	Rosbeef Purée de PDT du Chef Carré président Compote de fruits AB	 *Préservons la Biodiversité! Filet de poisson* Ratatouille/Bié Emmental coupe Banane

* Préservons la biodiversité grâce au pouvoir des fleurs ! - kit décoration cantine et surprise pour chaque enfant

Viandes de bœuf, de dinde et de porc d'origines française - Poisson pêche durable

Menus sous réserve d'approvisionnement de nos fournisseurs - Menus validés par Mme Andréa MAZURAIS : Diététicienne Agap'pro

Information allergènes: présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacé, d'œuf, de poisson, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruit à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.



Nos menus respectent la saisonnalité des fruits et légumes frais
et toutes nos entrées et nos plats sont confectionnés et préparés par nos Chefs cuisiniers donc "Fait Maison" (sauf quelques produits *)

