



MENUS

DU MOIS DE MARS 2026

Validés par la Commission des menus



LUNDI



MARDI



MERCREDI



JEUDI



VENDREDI

**DU 2 AU 6
MARS**

Salade d'endives au bleu^{7 10}
Emincé de porc à la moutarde
Chou romanesco
Carré de Ligueil⁷
Tarte coco¹³

Salade de lentilles¹⁰
Steak de veau sauce madère
Purée maison⁷
Gouda⁷
Riz au lait⁷

Surimi et œuf mayonnaise^{3 4 10}
Cuisse de poulet rôtie
Poêlée de légumes
Bûchette au lait de mélange⁷
Mandarine**

Salade verte¹⁰
Couscous maison
Petit suisse aux fruits⁷
Crème renversée^{3 7}

Mousse de foie
Quenelles de brochet sauce aurore⁴
Riz
Emmental⁷
Yaourt à la grecque⁷

**DU 9 AU 13
MARS**

Feuilleté au fromage^{13 7}
Escalope de poulet sauce champignons
Ratatouille
Petit suisse nature⁷
Pommes granny**

Salade verte¹⁰
Daube de bœuf
Duo de courgettes
Comté⁷
Gauffre^{13 7}

Potage maison
Rissollette de veau
Purée de Butternut⁷
Coulommiers⁷
Yaourt brassé⁷

Céleri rémoulade¹⁰
Sauté de porc aux olives
Torti¹³
Samos⁷
Mousse au citron

Cervelas
Fileté de poisson pané⁴
Haricots verts
Tomme blanche⁷
Banane**

**DU 16 AU 20
MARS**

Sardines⁴
Aiguillettes de poulet sauce tomato grill
Coquillettes¹³
Tartare⁷
Crêpe au Nutella^{13 7}

Salade piémontaise¹⁰
Boules de bœuf sauce marchand de vin
Choux de Bruxelles
Brie⁷
Pomme reinette**

Mâche et œuf poché^{3 10}
Rôti de dinde sauce aigre douce
Rösti de pomme de terre
Cantal⁷
Moelleux au chocolat et crème anglaise^{13 7}

Poireau en vinaigrette¹⁰
Blanquette de veau⁷
Carottes
Petit suisse⁷
Panna cotta⁷

Salade verte¹⁰
Bouchée de la mer^{12 3 4}
Blé¹
Babybel⁷
Compote

**DU 23 AU 27
MARS**

Rosette
Burger (ferme de St Denis) sauce échalote
Flageolets
Bûchette de chèvre / Chèvre frais (ferme de Crevant)
Poire**

Salade verte¹⁰
Rôti de porc au jus
Pomme de terre vapeur
Kiri⁷
Liégeois

Quiche maison^{13 7}
Langue de bœuf sauce charcutière
Chou-fleur
Bûche du Pilat⁷
Salade de fruits frais**

Betteraves vinaigrette¹⁰
Poulet au curry
Riz
Yaourt nature⁷
Tarte à l'ananas¹³

Carottes râpées maison¹⁰
Poisson meunière⁴
Haricots beurre
Tomme Moncadi⁷
Eclair^{13 7}

Des changements peuvent intervenir dans nos menus dus à des problèmes d'approvisionnement.
Veuillez nous en excuser, nous vous remercions pour votre compréhension.

* Bœuf né, élevé, abattu en France ; ** Produits de saison conformément au décret n° 2011-1227 du 30 septembre 2011.
¹ Suite au décret n°2015-447 du 17 avril 2015 « relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées ».

Les documents concernant la composition des menus sont à votre disposition en Cuisine Centrale. Contact : 03 85 89 36 11