



MENUS

GRANDS

DU MOIS DE MARS 2026



Validés par la Commission des menus



LUNDI



MARDI



MERCREDI



JEUDI



VENDREDI

**DU 2 AU 6
MARS**

Salade d'endives
Emincé de porc à la
moutarde
Chou romanesco
Carré de Ligueil ⁷
Poires

Salade de lentilles ¹⁰
Steak de veau
Purée maison ⁷
Yaourt nature
Fruits

Cuisse de poulet
rôtie
Poêlée de légumes
Bûchette au lait
de mélange ⁷
Mandarine**

Couscous maison
Yaourt brebis
Fruits

Quenelles de brochet
Epinards
Riz
Yaourt à la grecque ⁷
Fruits

**DU 9 AU 13
MARS**

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

Daube de bœuf
Duo de courgettes
Comté ⁷
Fruits

Potage maison
Rissollette de veau
Purée de Butternut ⁷
Petit suisse nature
Compote

Sauté de porc
aux olives
Chou-fleur
Torti ¹³
Samos ⁷
Fruits

Fileté de poisson
pané ⁴
Haricots verts
Tomme blanche ⁷
Banane **

**DU 16 AU 20
MARS**

Sardines ⁴
Aiguillettes de poulet
Coquillettes ¹³
Haricots beurre
Tartare ⁷
Fruits

Boules de bœuf
Choux de Bruxelles
Pomme de terre
Brie ⁷
Pomme reinette **

Rôti de dinde
Rösti de pomme
de terre
Panais
Cantal ⁷
Fruits

Blanquette de veau ⁷
Carottes
Pomme de terre
Petit suisse ⁷
Fruits

Bouchée
de la mer ^{12 3 4}
Butternut
Blé ¹
Babybel ⁷
Compote

**DU 23 AU 27
MARS**

Burger
(ferme de St Denis)
Flageolets
Carottes
Bûchette de chèvre ⁷
Poire **

Rôti de porc au jus
Poêlée de légumes
Pomme de terre
vapeur
Kiri ⁷
Fruits

Quiche maison ^{13 7}
Langue de boeuf
Chou-fleur
Bûche du Pilat ⁷
Salade
de fruits frais **

Betteraves
vinaigrette ¹⁰
Poulet au curry
Riz
Yaourt nature ⁷
Ananas

Carottes râpées
maison ¹⁰
Poisson meunière ⁴
Haricots beurre
Tomme Moncadi ⁷
Fruits

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