

Menus Mars 2026

lundi 2

Betteraves
Blé pilaff à la chair
Yaourt nature
Fruit n°1

lundi 9

Sauté de porc
Haricot vert
Semoule au lait Bio
Fruit n°3

lundi 16

Paté de foie de la trappe
Pennes au brocolis
Crème au curry
Tomme blanche
Fruit n°5

lundi 23

Salade de tortis/Maïs
Omelette
Carottes à la crème
Camembert
Fruit n°7

lundi 30

Jambalaya à la dinde bio
Fromage blanc
Granola maison
(Avoine/ fruits a coques/miel)
fruits au sirop

mardi 3

Carotte rapées
Poisson à la crème
Pommes vapeur
Fort d'anjou
Fruit au sirop

mardi 10

Concombre tajine légumes
Quinoa /lentilles/semoule Suisse
Gâteau aux fruits

mardi 17

Poelée de légumes
Emincé de bœuf normand
Riz au lait
Fruit n°6

mardi 24

Lentilles
Sauté de bœuf
Semoule
Plateau Fromage
Cocktail de fruit au sirop

mardi 31

Salade de lentilles beluga
Tortis
Napolitaine
Camembert bio
Fruit n°2 bio

jeudi 5

Tzatziki au surimi
Lasagnes aux légumes
Yaourt aux fruits fermier
Fruit n°2

jeudi 12

Potage
Poisson au Curry
Riz
Liégeois chocolat
Fruit n°4

jeudi 19

Australie

Beetroot crue en vinaigrette
Poulet parmigiana
Petits pois
Yaourt bio
Anzac biscuit

jeudi 26

Macédoine mayonnaise
Sauté de poulet au cidre
Rosti
Fort d'anjou
Fruit n°8

Bayeux intercom
l'entente commune

vendredi 6

Céleri rémoulade
Steack haché + ketchup
Légumes de saison
Emmental
Esquimaux

vendredi 13

Australie

Carottes rapées
Purée et petits pois
Sauté de dinde à la moutarde
Yaourt Bio

vendredi 20

Potage vermicelle
Timbale de poisson
Céréales
Tome
Kiwi

vendredi 27

Brocolis en vinaigrette
Gratin de crozet au jambon
Fruit n°9

Aide UE à destination des écoles

La viande bovine servie est née, élevée et abattue en France