

MENUS DU 2 AU 31 MARS 2026

LUNDI 2	LUNDI 9	LUNDI 16	LUNDI 23	LUNDI 30	
 Celeri aux pommes  Hachis parmentier   Crème dessert au chocolat	 Betteraves rouges en salade  Escalope de poulet à la crème de permesan   Riz pilaf  Crème à la vanille	 Velouté de légumes de saison  Tomate farcie  Blé  Fruit de saison	 Macédoine à la mayonnaise  Brochette de dinde au curry   Duo de chou fleur et brocoli  Fromage à la coupe	 Friand au fromage  Paupiette de veau à la Provençale   Carottes Vichy  Fromage à la coupe	 Viande (protéines)  Poisson (protéines)  Féculents  Produits laitiers  Fruits  Légumes Les repas sont cuisinés maison 
MARDI 3	MARDI 10	MARDI 17	MARDI 24	MARDI 31	
 Toast au chèvre et miel de Piolenc  Escalope de porc   Ratatouille  Fruit de saison	 Salade de lentilles de Piolenc  Crousti fromage  Courgettes en persillade  Salade de fruits	 Rillettes de thon  Œuf dur  Gratin d'épinards  Yaourt aromatisé	 Blanquette de la mer  Semoule  Petit suisse  Fruit de saison	 Salade verte  Paëlla aux fruits de mer   Fruit de saison	
JEUDI 5	JEUDI 12	JEUDI 19	JEUDI 26		
 Velouté de potimarron  Filet de colin au basilic  aricots plats  Gaufre	 Coleslaw  Filet de merlu  Petits pois à la française  Cake au citron	 Concombres à la crème  Joue de porc   Pâtes  Pâtisserie	 Terrine de campagne   Omelette basquaise  ricots verts  Pâtisserie		
VENDREDI 6	VENDREDI 13	VENDREDI 20	VENDREDI 27		
 Salade verte, carottes et maïs  Poulet rôti   Pommes de terre au four  Fromage blanc	 Pois chiches au chorizo  Sauté de bœuf   Poêlée de légumes  Yaourt nature au sucre	 Salade verte  Chili con carné    Compote de fruit	 Salade verte  Rôti de porc à la moutarde   Pommes de terre grenailles  Liégeois à la vanille		

MENUS SUSCEPTIBLES D'ÊTRE MODIFIÉS EN FONCTION DES APPROVISIONNEMENTS

Les viandes servies aux enfants sont prioritairement françaises ou de l'union européenne