

FEVRIER

MENUS MARS 2026

Semaine du 23 au 27

Semaine du 2 au 6

Semaine du 9 au 13


Semaine du 16 au 20

Semaine du 23 au 27


Lundi 30 et mardi 31





Lundi

salade de pâtes
steack haché 
haricots verts
Fromage
pomme

taboulé
omelette
ratatouille
Fromage
banane


pamplemousse
émincé de dinde sauce curry
et champignons 
yaourt


salade de chou
sauté de veau 
pomme de terre vapeur 
Fromage
kiwi



avocat 
grillade de porc 
purée de patates douces 
Fromage
pomme

Salade de pommes de terre
jambon braisé
petits pois
Fromage
kiwi



mardi

salade verte
langue de bœuf
frites 
petit suisse

macédoine de légumes
 brandade de morue
Fromage
kiwi

salade verte
roti de porc 
purée de pommes de terre 
Fromage
orange



salade verte
chipolatas 
quinoa aux petits légumes
yaourt

salade verte
bœuf bourguignon 
 pommes rissolées
petit suisse





jeudi

salade verte/mais/fromage
Lentilles carottes
cookies au chocolat

duo céleri/carottes 
cote d'agneau
gratin de chouf 
fleur/pommes de terre
fromage blanc

salade mache et fromage
pois cassés
carottes
clafoutis 

toasts de sardines
gibelotte de lapin 
semoule aux petits légumes
Fromage
poire

salade de concombres
steack 
gratin de brocolis
flan patissier

vendredi

betteraves en salade
poisson du jour
semoule aux petits légumes
Fromage
poire

salade verte 
sauté de pintade
riz/carottes
crème anglaise

potage de légumes
tagliatelles au saumon
Laitage
pomme

carottes rapées 
œufs durs
courgettes/riz
bouillie 

salade de betteraves
poisson du jour
riz
Fromage
pruneaux

plats écrits en vert : produits bio, bbc ou HVE - plats écrits en bleu : produits locaux



fait maison



produit local



viande bovine française



surgelés



Conserves