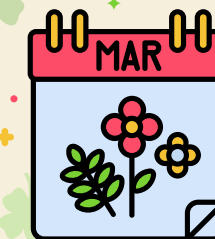


Cantine Scolaire

Menu du mois de Mars 2026



Lundi

02

Carottes Râpées
Lasagne Boeuf "VBF"
Salade Verte
Salade de Fruits

Mardi

03

Salade Piémontaise
Cuisse de Poulet
Flageolet
Brie / Compote de Pomme

Mercredi

04

Entrée
Plat
Dessert
"Menu Marmite"

Jeudi

05

Salade Coleslaw
Tomates Farcies
Riz
Vache Kiri / Fruit

Vendredi

06

Crêpes Fromage
Filet de Colin Meunière
Carottes à la Crème
Crème Dessert Vanille

09

Macédoine de Légumes
Rôti de Porc "VF"
Pommes Grenailles
Fromage de Chèvre
Clémentine

10

Demi Pamplemousse
Knack de Strasbourg
Mogettes à la Tomate
Crème Caramel

11

Entrée
Plat
Dessert
"Menu Marmite"

12

Choux Vinaigrette
Boulettes de Boeuf BIO
Lentilles Crème
Emmental/Poire Conférence

06

Salade d'Endives Vinaigrette
Nuggets de Blé
Salsifis
Eclair Chocolat Pasquier

16

Tarte aux Poireaux
Jambon Grillé
Purée PDT et Carottes
Kiri / Fruit

17

Salade de Pâtes
Cordon Bleu
Poêlée de Légumes
Yaourt Nature Sucré

18

Entrée
Plat
Dessert
"Menu Marmite"

19

Salade de Betteraves
Vinaigrette
Chipolatas "VF"
Flageolets Crème
Camembert / Clémentine

20

Salade Haricots Verts
Hachis Végétarien
Salade Verte Locale
Tarte aux Pommes
Pasquier

23

Rillettes de Sardines
Pizza Royale
Petits Pois Carottes
Fromage Blanc

24

Salade de Tomates
Pennés Carbonara
Emmental Râpé
Pomme Golden

25

Entrée
Plat
Dessert
"Menu Marmite"

26

Concombre à la crème
Sauté de Volaille aux
Champignons
Semoule
Fromage à Tartiner / Fruit

27

Taboulé Orientale
Epinard à la Crème
Oeuf dur "Somloire"
Mousse Chocolat

30

Rosette de Lyon
Sauté de Tempé de Porc "VF"
Jardinière de Légumes
Petit Suisse aux Fruits

31

Tomates Vinaigrette
Hachi Parmentier
Salade Verte
Crème Chocolat

