

MENUS DU 02 AU 20 MARS 2026

LUNDI 02	LUNDI 09	LUNDI 16
<p>Macédoine de légumes Macaronis à la bolognaise Fromage Compote de pomme</p>	<p>Salade de pois chiche Poisson pané Brocolis aux oignons Clafoutis au chocolat</p>	<p>Haricots verts vinaigrette Penne all' arrabiata Petits suisses</p>
MARDI 03	MARDI 10	MARDI 17
<p>Salade pâtes Dos de colin au basilic Haricots verts et carottes Fromage Beignet au chocolat</p>	<p>Salade verte Daube de bœuf aux olives Coquillettes au gruyère Fromage blanc à la crème de marron</p>	<p>Choux chinois Blanquette de poisson Riz créole Fromage Fruits au sirop</p>
JEUDI 05	JEUDI 12	JEUDI 19
<p>Endives, gruyère et noix Sauté de porc aux oignons Pommes rissolées Yaourt aux fruits</p>	<p>Betterave ail et persil Gnocchis à la crème d'ail, pesto et tomate cerise Fromage Fruits de saison</p>	<p>Salade verte Rôti de porc à la moutarde Frites Fromage Compote de pomme</p>
VENDREDI 06	VENDREDI 13	VENDREDI 20
<p>Feuilleté fromage Paëlla végétarienne Fruits de saison</p>	<p>Salade de riz Poulet croustillant Choux fleur à la béchamel Crème dessert à la vanille</p>	<p>Charcuterie Poulet grillé Petits pois et carottes Fromage Gaufre au sucre</p>

Les plats proposés à nos consommateurs sont cuisinés à partir de viande Française
Les menus sont susceptibles de changement en fonction des livraisons et des effectifs.
Les menus en **vert** sont les menus végétariens

Vu, le 24 février 2026 -

*L'Adjoint seigneurial
de la Région
Bernard BEYSSIER*

