

MARS 2026

Lundi 2	Mardi 3	Jeudi 5	Vendredi 6
Lasagnes bolognaises (Plat complet) Galette bretonnes Yaourt aromatisé	Salade de lentilles boulgour et surimi Palette de porc Petits pois Fruit frais	Tajine de boulettes de soja Semoule HVE Petit suisse sucré Cake aux pépites de chocolat	Coleslaw (carotte chou mayo) Brandade de poisson MSC (Plat complet) Flan caramel
Lundi 9	Mardi 10	Jeudi 12	Vendredi 13
Betteraves vinaigrette Saucisse Knack HVE Lentilles Poires au sirop	Taboulé Escalope de volaille sauce estragon Haricots verts Fruit frais	Gratin de pâtes au cheddar (Plat complet) Petit suisse sucré Flan pâtissier	Dos de colin MSC à l'oseille Blé à la tomate Gouda Mousse chocolat
Lundi 16	Mardi 17	Jeudi 19	Vendredi 20
Blanquette de volaille Carottes persillées Madeleine Yaourt sucré	Macédoine mayonnaise Boulette de bœuf sauce tomate Brocolis béchamel Fruit frais	MENU DU NORD Saucisse Frites au four Saint-Paulin Cake « façon gâteau battu Picard »	Céleri rémoulade Dos de colin MSC sauce aïoli Riz à la tomate Poires au sirop
Lundi 23	Mardi 24	Jeudi 26	Vendredi 27
Carottes râpées vinaigrette Couscous boulettes de soja Semoule HVE Compote pomme/abricot HVE	Escalope de volaille aigre douce Haricots beurre Tomme blanche Fruit frais	Potage de légumes et pommes de terre Hachis parmentier (Plat complet) Riz au lait	Poisson pané MSC Epinards Béchamel Mimolette Fruit frais
Lundi 30	Mardi 31		
Tortellinis ricotta épinards sauce tomate (Plat complet) Brie Mousse chocolat au lait	Emincé bicolore (Carotte & céleri) Jambon grill HVE Haricots blancs à la tomate Yaourt aromatisé		