

MENUS de FEVRIER – MARS 2026 (2)

Lundi 16 mars	Mardi 17 mars	Jeudi 19 mars	Vendredi 20 mars
Betterave rouge Gratin d'œufs durs / épinards à la béchamel Semoule Yaourt	Tartine gratinée au fromage Blanquette de veau Salsifis / coquillettes Pomme au four	Brocolis Chipolatas Purée de pommes de terre Camembert Pomme	Potage de légumes Poisson à la crème Riz Brie Kiwi
Lundi 23 mars	Mardi 24 mars	Jeudi 26 mars	Vendredi 27 mars
Chou-fleur Galette de riz et lentilles corail Comté Purée de fruits	Potage vermicelle Pot au feu et ses légumes Yaourt de brebis de Champeau / miel	Haricots verts Rôti de porc Poêlée de légumes Banane	Tartine de sardine/citron Riz cantonais maison Crème vanille maison
Lundi 30 mars	Mardi 31 mars	Jeudi 2 avril	Vendredi 3 avril
Poireau vinaigrette / œuf dur Quiche brocolis/carottes/chèvre Pomme	Radis Potée au petit salé Far aux pruneaux	Brocolis Curry de légumes, haricots rouges, lait de coco Riz Yaourt nature	Carottes râpées Poulet Pommes de terre sautées Semoule au chocolat

* Les menus pourront être modifiés en fonction de la réception des approvisionnements.

 Menu sans viande et sans poisson : Avec la loi *Egalim*, les cantines scolaires doivent depuis le 1^{er} novembre 2019 proposer au minimum un repas sans viande et sans poisson par semaine.

* Toutes les entrées – crudités et cuites – sont proposées nature ; les vinaigrettes et sauces sont proposées à part.

* Produits distribués dans le cadre du programme européen « Lait et Fruits à l'école » :

