

2026- Menu de Mars

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
02/03 au 06/03	Nem aux légumes Emincé de porc au caramel / Nouille chinoise Salade exotique	Betterave Poisson Fish'n chips MSC/ Purée Yaourt sucré Agri-Ethique	Taboulé Rouleau au jambon / Salade bio* Banane	Velouté de légumes bio * Omelette bio / Haricot vert bio Gâteau chocolat maison
09/03 au 13/03	Betterave rouge Sauté de poulet au curry / Pâte bio Poire	Crêpe au fromage Agri-Ethique Saucisse bio * / Lentille bio * Liégeois chocolat bio	Soupe de légumes bio* Riz bio / Colombo veggie Camembert bio + orange	Salade de pépinette HVE Poisson meunière MSC / Pois maraîcher CE2 Fromage blanc fermier
16/03 au 20/03	Céleri râpée Sauté de veau bio * / Purée Compote pomme-banane bio *	Jambon blanc Poisson frais MSC/ Epinard bio à la crème / Riz bio Tomme vache + 1/2 kiwi jaune	Salade mâche bio * Couscous végétarien bio * Clémentine	Carotte râpée bio * Spaghetti bio bolognaise VBF Yaourt aromatisé Agri- Ethique
23/03 au 27/03	Pêche au thon Poulet rôti CE2 / Pomme de terre sarladaise Yaourt sucré fermier	Feuilleté mairacher bio Chipolatas bio * / Haricot lingot cuisinés bio * Mousse chocolat bio	Avocat, mais Blanquette de poisson / Coquille bio Pomme bio *	Bouillon alphabet Nuggets de seitan bio / Poêlée campagnarde St Nectaire AOP

Repas



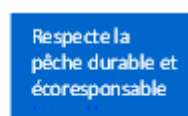
avec porc



Agriculture Biologique Locale* Agriculture
Producteurs locaux



<https://www.msc.org/fr>



Biologique A base de poisson
Produit labélisé