










































































	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 09/03/26 au 13/03/26	 Salade verte	Crêpe au fromage	 Chou Blanc à la vinaigrette	 Potage de légumes	 LE JOUR DU Végé Salade de lentilles
	 Blanquette de veau	 Boulettes de Bœuf à l'Aigre Douce	 Côte de porc au romarin	Filet de lieu sauce mornay	 Gratin de pommes de terre oignons tomates et fromage
	 Riz parfumé	Haricots beurres	 Frites	 Choux fleurs persillés	
	Emmental	Yaourt à la Vanille	Bûchette de chèvre	 Tomme blanche	 Yaourt nature sucré
	 Compote de poires	 Fruit de saison	 Pomme au four	Tarte aux fruits 	 Fruit de saison
Goûter			Flan Biscuit	FETONS LES ANNIVERSAIRES DU MOIS	
Du 16/03/26 au 20/03/26	 Velouté poireaux pommes de terre	Pâté de campagne	 LE JOUR DU Végé Salade verte et endives	 Salade de chou à l'antillaise	Taboulé
	Calamar à l'armoricaine	 Daube provençale	Tarte raclette moutarde	 Carry de porc réunionnais	Pizza poulet chèvre miel
	 Semoule	 Carottes persillées	 Poêlée de légumes	 Riz	 Salade verte
	 Brie	Biscuit	Yaourt nature sucré	Gâteau ananas coco 	Poire sauce chocolat
	 Fruit de saison	 Compote de pommes	 Fruit de saison		
Goûter			Fruit Verre de Lait	MENU À THÈME ANTILLAIS	REPAS DES ENFANTS ÉLÉMENTAIRE VALÈNE
Du 23/03/26 au 27/03/26	 Chou rouge aux pommes	Friand à la viande (porc)	 Salade de pommes de terre	 LE JOUR DU Végé Salade verte vinaigrette	 Carottes râpées
	 Sauté de dinde aux champignons	Filet de saumon crème citronnée	 Ragout de bœuf à l'ancienne	 Pennes à la tomate mozza basilic	 Poulet korma
	 Blé au beurre	 Haricots verts persillés	 Brocolis	 Râpé	 Petits-pois
	 Saint Paulin	Yaourt vanille	 Emmental	 Yaourt aux fruits	 Carré de l'est
	 Fruit de saison	 Biscuit	 Compote	 Fruit de saison	 Fruit de saison
Goûter			Pain confiture Jus de fruit		
Du 30/03/26 au 03/04/26	 LE JOUR DU Végé Macédoine mayonnaise	Friand au fromage	 Salade composée (mais,olives,oignons,fromage)	Radis beurre OU Betteraves en salade	 Potage cultivateur
	Pizza aux fromages	 Sauté de veau aux olives	Filet de lieu meunière	Boulettes de bœuf sauce moutarde crémée	 Rougail saucisse
	 Salade verte et mâche	 Gratin de choux-fleurs	 Tagliatelles	 Purée de pommes de terre	 Riz
	Beignet à l'abricot	Gâteau aux fruits rouges 	 Yaourt nature sucré	 Brie	 Edam
	 Fruit de saison		 Fruit de saison	Éclair au chocolat	 Salade de fruits
Goûter			Mousse au chocolat Madeleine	REPAS DES ENFANTS MATERNELLE PATUS	

LEGENDE:

Menu végétarien



Label Rouge



Appellation d'origine protégée



Fait maison



Appellation d'origine contrôlée



Produits issus de l'agriculture biologique



Produit locaux



Pain non bio

Race à Viande