



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

LEGENDE:

Menu végétarien


LE JOUR DU Végé

Label Rouge



Fait maison



Produits issus de l'agriculture biologique

Pain non bio



Appellation d'origine protégée



Appellation d'origine contrôlée

Produit locaux


Race à Viande