



Menus du 2 au 6 mars 2026

Semaine 10

LUNDI 2	Cake salé carottes – salade verte vinaigrette Gratin de poisson sauce tomate Camembert de Meuse Fruit cru bio
MARDI 3	Salade verte au maïs et aux lentilles Boulette de bœuf et porc sauce tomate – coquillettes Nuggets de poisson blanc – coquillettes Fromage aux fines herbes Compote de région
MERCREDI 4	Potage de légumes Sauté de bœuf à l'ancienne – purée de carottes et pdt Omelette – purée de carottes et pdt Saint-Morêt Fruit cru
JEUDI 5	Betteraves aux abricots secs Rizotto aux champignons et à la crème Tomme de région Crème dessert
 VENDREDI 6	Coleslaw maison vinaigrette Cuisse de poulet rôtie maison – poêlée de légumes Crêpes au fromage Yaourt nature Madeleine de Commercy





Menus du 9 au 13 mars 2026

Semaine 11

LUNDI 9	Carottes au citron Pâtes à la carbonara (jambon, crème) Pâtes au poisson (vg) Fromage de saison Yaourt lacté brassé aux fruits
MARDI 10	Lentilles de la ferme vinaigrette aux échalotes Filet de colin pané Alaska frais Ratatouille maison Rondelé fines herbes Brioche de Saint-Julien, crème anglaise
MERCREDI 11	Consommé de légumes de saison Cordon bleu frais – pommes noisette Burger de saumon – pommes noisette Babybel Fruit cru ou banane
JEUDI 12	Céleri rémoulade Saucisse végétale – purée du chef Purée du Chef Tartare Mousse au chocolat
 VENDREDI 13 Spécial Saint-Patrick	Terrine de saumon, salade verte, basilic Shepherd'pie (hachis parmentier) Parmentier de poisson (vg) Gouda Irish apple cake

