



Menu

Mois : Mars 2026

(Menu susceptible de modification sous réserve d'approvisionnement)

Origine des viandes : France

Tous nos fromages sont coupés au couteau (pas de prés emballé)



Dates	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du lundi 02 au vendredi 06 Mars 2026	- Salade de pate (1,3,7) - Sauté de porc Marengo - Semoule couscous (1) - Champignons Carottes (dans sauté de porc) - Fruit	- Potage aux légumes - Boeuf bourguignon (1) - Potatoes - Champignons & carottes (dans boeuf) - Creme dessert (7)	- Celeri remoulade (7,10) - Escalope de poulet forestier (7) - Blé (1) - Haricots vert - Compote	- Taboulet aux légumes (1) - Pané vegetal - Ebly - Poêlée de brocolis - Mousse au chocolat (3,7)	- Carottes râpées - Quenelles a la sauce tomate (3,4,7) - Riz - Gouda (7) - Assortiments de fruits sec
Du lundi 09 au Vendredi 13 Mars 2026	- Macédoine de légumes (3,10) - Cotes de porc - Rosties de PDT (7) - Haricots beurre - Tarte pommes (1,3,7)	- Maïs fromage roquette (7) - Nugget's de poulet (1,3) - Poêlée de légumes - Grenaille rôties - Fruit	- Feuilleté au fromage (1,3,7) - Pané vegetal - Polenta (1,7) - Ratatouille - Fromage (7)	- Pissaladière (1,4) - Daube provençale - Gratin de PDT & carottes (7) - Compote	- Potage - Filet de hocky au curry (4,7) - Haricots vert persillé - Riz - Creme dessert (7)
Du lundi 16 au vendredi 20 Mars 2026	- Coleslaw (7) - Emincé vegetal aux olives - Pomme de terre sautées - Petits pois carottes - Fromage (7)	- Rosette & cornichon (7) - Chipolatas grillées - Poêlée de legumes - Purée de PDT (7) - Yaourt (7)	- Oeufs dur Mayonnaise (3,10) - Tortilla aux PDT (3) - Piperade de légumes - Fromage (7) - Crème dessert (7)	- Salade composée - Cordon bleu de dinde (1,3,7) - Pates (1,3) - Carottes sautées - Fruit	- Salade de lentilles (10) - Brandade de morue (Morue & PDT) - Salade verte - Tarte aux citron (1,3,7)
Du lundi 23 au vendredi 27 Mars 2027	- Piémontaise (3,10) - Blanquette de dinde (7) - Riz - Carotte poireaux (dans blanquette) - Yaourt sucré (7)	- Salade de Pois chiche - Gratin d'endives au jambon (1,7) - Potatoes - Fromage (7) - Fruits sec	- Carotte râpées - Cuisse de poulet basquaise - Boulgour (1) - Poivrons & tomates (dans poulet) - Fruits	- Mousse de canard - Sauce au saumon (4,7) - Pates (1,3) - Épinard - Salade de fruits	- Betterave rouge & chèvre (7) - Raviolis sauce tomates gratinées (7) - Poêlée de legumes - Tarte au chocolat (1,3,7)

Tableau de correspondance des Allergènes

Dans le menu, sous le nom de chaque recette, les allergènes sont identifiés par un chiffre.

1	Gluten	9	Céleri
2	Crustacés	10	Moutarde
3	Œufs	11	Sésame
4	Poissons	12	Sulfite
5	Arachide	13	Lupin
6	Soja	14	Mollusque
7	Lait	15	Contient multiples allergènes
8	Fruits à coque		



* : Menu Régime spécifique

* : Produits EGALIM

* : Produit BIO

Tous nos plats sont fabriqués dans notre laboratoire, situé au Quartier la Clède, Le panorama, 04660 CHAMPTERCIER
Entreprise La cuisine de Caro'line
La diététicienne: GIRAUD Gaëlle



CALENDRIER DE SAISONNALITÉ MARS

