

MENUS MARS 2026 - ENFANTS DE 1 À 3 ANS

lundi 2 mars 2026	mardi 3 mars 2026	mercredi 4 mars 2026	jeudi 5 mars 2026	vendredi 6 mars 2026
Carottes râpées à l'orientale Sauté d'agneau aux épices Gratin dauphinois Petits-suisses aux fruits Clémentine	Salade méditerranéenne Omelette au fromage Poêlée de trio de légumes Comté Pomme	Betteraves à la normande Colin sauce au curry Boulgour Fromage blanc au lait entier nature Poire	Salade de chou blanc à l'emmental Émincé de volaille mariné Carottes sautées aux épices Camembert Gâteau aux noisettes	Céleri sauce au paprika Chili con carne Riz pilaf Emmental assortiment de compotes
lundi 9 mars 2026	mardi 10 mars 2026	mercredi 11 mars 2026	jeudi 12 mars 2026	vendredi 13 mars 2026
Salade italienne Paupiette de poulet crème de moutarde à l'ancienne Purée de légumes Yaourt aux fruits Banane	Salade de chou blanc et maïs Sauté de veau marengo Penne Edam assortiment de compotes	Carottes râpées aux raisins secs Sauté d'agneau aux petits oignons Printanière de légumes Petit-suisse nature au lait entier Flan pâtissier	Céleri rémoulade au curry Tajine végétarien Semoule Vache qui rit Kiwi	Ebly en salade Saumon sauce à l'aneth Chou-fleur au gratin Boursin nature Orange
lundi 16 mars 2026	mardi 17 mars 2026	mercredi 18 mars 2026	jeudi 19 mars 2026	vendredi 20 mars 2026
Macédoine fromage blanc Poulet sauté basquaise Riz aux poivrons Yaourt à la vanille Clémentine	Salade de riz Colin sauce basilic Julienne de légumes Chanteneige Poire	Céleri rémoulade Steak haché sauce tomate Pommes de terre rôties à l'ail et persil Yaourt nature lait entier assortiment de compotes	Carottes râpées Omelette provençale Brocolis persillés Cantal Quatre-quarts chocolat	Betteraves au cumin Sauté d'agneau aux herbes Flageolets. Rondelé Pomme
lundi 23 mars 2026	mardi 24 mars 2026	mercredi 25 mars 2026	jeudi 26 mars 2026	vendredi 27 mars 2026
Fusilli en salade nordique Saumon sauce à l'oseille Mousseline de carottes Fromage blanc au lait entier sucré Kiwi	Chou blanc émincé aux raisins Paupiette de veau sauce échalotes Riz pilaf Saint-nectaire assortiment de compotes	Salade de pommes de terre Cuisse de poulet à l'estragon Petits pois aux oignons Yaourt aux fruits Banane	Haricots verts en salade Coquillettes bolognaise Emmental râpé Orange	Coleslaw Omelette aux fines herbes Haricots verts en persillade Carré frais Gâteau aux amandes

En conformité avec le règlement UE 1169/2011 : Des plats présentés peuvent contenir des allergènes suivants : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, lupin, mollusques, anhydride sulfureux et sulfites » "En fonction de certains impératifs les menus peuvent être modifiés"

 plats fabriqués avec des matières premières issues de l'agriculture bio	 label rouge	 viande d'agneau français	 végétarien
 Viande de porc français	 Viande bovine française	 viande française	 Appellation d'origine protégée
fruit ou légume cuit	viande, poisson, œuf	produit laitier	fruit ou légume cru
			féculent