

Menus du mois de mars 2026

Semaine 10	Lundi 2 mars	Mardi 3 mars	Jeudi 5 mars	Vendredi 6 mars
	Taboulé Boulettes de bœuf Gratin de courgettes Crèmeux sur lit de fraise Petits beurrés	Surimi mayonnaise Potatoes burger Haricots verts Fromage "l'Ortolan" Fruit ☆	Salade de betteraves ☆ Cordon végétal Pommes de terre rissolées Vache qui rit Moelleux au chocolat	Salade campagnarde Pavé de colin au cheddar Epinards Camembert Liégeois chocolat glacé
Semaine 11	Lundi 9 mars	Mardi 10 mars	Jeudi 12 mars	Vendredi 13 mars
	Salade Marco Polo Pavé de colin à la provençale Petits pois / carottes Verre de lait Brownie	Salade verte ☆ Blanquette de veau ☆ Riz Emmental Salade de fruits	Carottes rapées ☆ Haché d'agneau Flageolets Samos Fruit ☆	Macédoine de légumes Gratin de raviolis Fromage blanc Tigré au chocolat
Semaine 12	Lundi 16 mars	Mardi 17 mars	Jeudi 19 mars	Vendredi 20 mars
	Piémontaise au poulet Joues de lotte Poêlée campagnarde Brie Fondant à la vanille	Céleri rémoulade Chipolatas Semoule et légumes couscous Délice à l'emmental Compote de pommes	Concombre à la crème ☆ Steak haché Potatoes St Morêt Fruit ☆	Friand au fromage Escalope de dinde à la viennoise Duo haricots verts/haricots blancs Saint Albay Donut au chocolat
Semaine 13	Lundi 23 mars	Mardi 24 mars	Jeudi 26 mars	Vendredi 27 mars
	Terrine de campagne ☆ Paleron de bœuf braisé Carottes Chaussée aux Moines Mousse au chocolat	Salade de tomates ☆ Pâtes à la carbonara Tartare ail et fines herbes Fruit ☆	Salade de lentilles Cuisse de poulet Ratatouille P'tit Soignon Tarte pommes / fraises	Salade coleslaw Beignets de calamars Pommes de terre vapeur Saint-Nectaire Compote pommes/bananes

Les menus peuvent être modifiés en fonction des livraisons des fournisseurs

Tous les plats sont cuisinés surplace !

☆ Produit frais



Produit de la Boucherie de Domats

Produit des "Délices du Metz"