



Semaine	Lundi 2 mars	Mardi 3 mars	Mercredi 4 mars	Jeudi 5 mars	Vendredi 6 mars
Entrées	Radis croque-au-sel Rosette	Cake aux carottes et amandes Saucisson à l'ail	CAP'LOISIRS	Carottes râpées vinaigrette Salade de pâtes au basilic	terrine de légumes et mayonnaise Pâté de foie et cornichons
			Rillettes, cornichons		
Plats	Curry de légumes Croc'fromage végétal	Rôti de dinde Blanquette de poisson à la crème	Quiche gourmande de Gérald	Nuggets de volaille Sauté de porc sauce moutarde	Filet de poisson meunière sauce tartare Sauce crème de pesto verte (accompagnement pâtes)
Garnitures	Boulgour aux petits légumes Brunoise de légumes	Poêlée de légumes Pommes de terre grenaille, rôties	Blésotto	Poêlée de haricots beurre persillés Riz blanc	Pâtes Poêlée julienne de légumes
Produits laitiers	Yaourt aromatisé Fromage blanc	Fourme d'Ambert Gouda	Vache Picon	Fromage à tartiner Carré frais	Cantal A.O.C Fromage type emmental
Desserts	Compote Tarte aux pommes	Salade de fruits Fromage blanc	Fruit de saison	Madeleine Fromage blanc	Fruit de saison Compote



MENU MATERNELLE

Semaine du 2 au 6 mars 2026

Menu de la semaine



Semaine	Lundi 2 mars	Mardi 3 mars	Mercredi 4 mars	Jeudi 5 mars	Vendredi 6 mars
Entrée	Betteraves	Salade coleslaw	CAP'LOISIRS	Carottes râpées vinaigrette	Salade d'endives et pommes
			Rillettes et cornichons		
Plat	Croc'fromage végétal	Blanquette de poisson à la crème	Quiche gourmande de Gérald	Nuggets de volaille	Filet de poisson meunière sauce tartare
Garniture	Boulgour aux petits légumes	Pommes de terre grenaille rôties	Blésotto	Poêlée de haricots beurre persillés	Pâtes
Produit laitier	Yaourt aromatisé	Gouda	Vache Picon	Fromage à tartiner	Fromage type emmental
Dessert	Compote de pommes	Yaourt aromatisé	 Fruit de saison	Yaourt gélifié au chocolat	Fruit de saison