

Menu de mars 2026



MENU DE MARS 2026

BIEN MANGER. C'EST L'AFFAIRE DE TOUS !!!



Et n'oublies pas...
Pour être en forme, tu
dois manger au moins
5 fruits et légumes par
jour !

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
2 CAROTTE ET CHOU SAUCISSE DE POULET PURÉE DE POMMES DE TERRE	3 LAITUE EMINCÉ DE BOEUF POIS BLANC À L'ESPAGNOLE BANANE	5 MELON TABOULÉ VÉGÉTARIEN CRÈME DESSERT	6 HARICOT VERT COURT-BOUILLON DE POISSON RIZ CRÉOLE ORANGE
9 PETTERAVE OMELETTE HARICOT VERT COUPELLE DE FRUITS	10 GIRAUMON PÂTES CARBONARA GÂTEAU	12 MI-CARÈME	13 LAITUE QUEUES DE PORC DOMBRÉS ET HARICOT ROUGE MANDARINE
16 THON BOEUF BOURGUIGNON PÂTES AU FROMAGE POIRE	17 CONCOMBRE PILON DE POULET FRIT À L'OIGNON GIRAUMONADE GÂTEAU	19 FRIAND RIZ VÉGÉTARIEN YAOURT	20 TOMATE POISSON FRIT POIS CASSÉS PASTÈQUE
23 MACÉDOINE COQ ROUSSE FAÇON GRAND-MÈRE RIZ ET ÉPINARDS GÂTEAU	24 SALADE MEXICAINE CÔTE DE PORC PATATE DOUCE YAOURT	26 MAÏS PÂTES VÉGÉTARIENNES MELON	27 PETTERAVE CHIQUETAILLE DE MORUE BANANE JAUNE COMPOTE DE POMME
30 CHOU WINGS PURÉE DE BROCOLIS POMME	31 CAROTTE RAGOÛT DE BOEUF RIZ ET HARICOT ROUGE FLAN		

* Tous les menus sont préparés à la Cuisine Centrale de Petit-Bourg dans le respect des exigences réglementaires d'hygiène.

* Tous les menus sont accompagnés d'une portion de pain.

* Les légumes pays (bananes jaunes, figues, igname, madère, patate douce) seront servis selon la saison et les disponibilités des fournisseurs.

* La provenance des viandes est indiquée conformément à la réglementation.

* Les fruits au sirop sont servis sans sucre.

A qui s'adresser ?

Restauration scolaire



0590 38 05 02



0590 25 87 39

Caisse des écoles Bellevue



Rue Etienne PORTECOP

97170 Petit-Bourg

