



MAYET

RESTAURATION SCOLAIRE

Menus pour le mois de mars 2026

Lundi 2 mars	Mardi 3 mars	Mercredi 4 mars	Jeudi 5 mars	Vendredi 6 mars
Salade dés de	Surimi	Carottes râpées	Crêpe à l'emmental	Tartine de guacamole
Sauté de dinde	Joue de boeuf	Filet de lieu noir	Escalope de porc	Dahl de lentilles et
Riz	Salsifis	PDT sautées	Duo de courgettes	Fromage
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage blanc sucré
Crème chocolat	Fruit	Salade de fruits	Fruit	
Menu españa	Mardi 10 mars	Mercredi 11 mars	Jeudi 12 mars	Vendredi 13 mars
Plat unique	Soupe à la tomate	Betteraves	Rillettes	Chou fleur à la
Paëlla au poulet et chorizo	Pizza Végé	Boulettes de bœuf	Saumon	Sauté de lapin
Fromage	Au 3 fromages	Haricots verts	Sauce beurre	Carottes au curry
Churros au chocolat	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Fruit	Crème vanille	Gâteau au yaourt	Fruit
Lundi 16 mars	Mardi 17 mars	Mercredi 18 mars	Jeudi 19 mars	Vendredi 20 mars
Wrap au thon mayonnaise	Radis beurre	Crudités	Salade verte	Betteraves
Bœuf braisé	Poisson pané	Aiguillette de poulet	Tartiflette	Joue de porc
Céréales	Poêlée cordiale	Riz	Fromage	Brocolis
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Pêche au sirop	Fruit	Yaourt vanille	Compote de pommes	Fruit
Lundi 23 mars	Mardi 24 mars	Mercredi 25 mars	Jeudi 26 mars	Vendredi 27 mars
Champignons à la crème	Velouté de carottes	Macédoine de	Salade de PDT	Salade de pépinettes et maïs
Potatoes burger	Dos de colin	Chipolata	Sauté de poulet IGP	Omelette
Purée de patates douces	Brocolis	Purée	Légumes rôtis au curry	Poêlée potatoes
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Fruit	Donut's	Flan caramel	Orange	Tarte aux pommes
Lundi 30 mars	Mardi 31 mars			
Macédoine de légumes	Céleri remoulade			
Beignet de calamars	Blanquette de veau			
Purée de PDT	Carottes au cumin			
Fromage	Fromage			
Riz au lait	Banane rôtie			
Bio/HVE/CE2		AOP/AOC		
circuit court		Label Rouge/IGP/STG		
Centre de loisir		Pêche ou élevage durable		
Animation				
Végétarien				

Ces menus sont communiqués sous réserve de changements selon les arrivages