



# MENU

Menus du mois de mars 2026

ECOLE DE CARS

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Semaine du 02/03 au 06/03</b>	Taboulé	Chou chinois rapé jambon et feta		Céleri rapé vinaigrette	Œuf dur mayonnaise
	Haut de cuisse	Bœuf aux épices barbecue		Poisson meunière	Mijoté de haricots rouge à la mexicaine
	Gratin brocolis	pommes sautées		Gratin chou fleur	Riz
	Fromage	Fromage blanc		Fromage	Petit suisse
	Fruits	Biscuits		Compote et palet breton	Fruits
	<b>Repas Végétarien</b>				
<b>Semaine Du 09/03 au 13/03</b>	Carotte rapées	Crêpes au fromage		Salade verte des fromage	Macédoine de légumes
	Reblochonnade végétarienne	Sauté volaille thai		Saucisses grillées	Sauce carbonara
	Salade	Haricot beurre		Carottes	Pâtes
	Yaourt	Fromage		Fromage	Fromage
	Fruits	Flan nappé caramel		Pâtisserie	Fruits
	<b>Montagne l'entre deux pistes</b>				
<b>Semaine du 16/03 au 20/03</b>	Céleri pommes	Betterave vinaigrette		Velouté de potiron	Repas Végétarien
	Escalope poulet à la crème	Dos lieu		Croziflette	Taboulé
	Haricot vert	Frites		Salade	Boulette de soja à la tomate
	Fromage	Fromage		Yaourt	Carotte
	Fruits	Yaourt aromatisé		Pomme au four	Fromage
					Fruits
	<b>Repas Végétarien</b>				
<b>Semaine du 23/03 au 27/03</b>	Rapé de légumes vinaigrette	Riz au surimi et ciboulette		Salade mimosa	Rémoulade de céleri au cumin
	Macaroni au fromage	Sauté de bœuf		Rougail saucisse	Dos colin
		Jardinière de légumes		Riz	Haricot beurre
	Fromage	liegeois		Fromage	Fromage
	Crème dessert vanille	Fruits		Fruits	Marbré