



MENU

Menus du mois de mars 2026

ECOLE DE PLASSAC

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine du 02/03 au 06/03	Taboulé			Céleri rapé vinaigrette	<i>Repas Végétarien</i>
	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 blanc			Petit suisse
	Fruits	Biscuits		Compote et palet breton	Fruits
Semaine Du 09/03 au 13/03	Carotte rapées			Salade verte des fromage	
	Reblochonade	Sauté volaille thai		Saucisses grillées	Lieu
	Salade	Haricot beurre		Carottes	Boulgour
		Fromage			Fromage
	Fruits	Flan nappé caramel		Pâtisserie	Fruits
Semaine du 16/03 au 20/03				Montagne l'entre deux pistes	
	Céleri pommes			Velouté de potiron	<i>Repas Végétarien</i>
	Escalope poulet à la crème	Dos lieu		Croziflette	Boulette de soja à la tomate
	Haricot vert	Frites		Salade	Carotte
		Fromage			Fromage
Semaine du 23/03 au 27/03		Riz au surimi et ciboulette		Salade mimosa	
	Macaroni au jambon et fromage	Sauté de bœuf		Rougail saucisse	Dos colin
		Jardinière de légumes		Riz	Haricot beurre
	Fromage				Fromage
	Crème dessert vanille	Fruits		Fruits	Marbré
	Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon les commandes et l'arrivage des produits				