



Commune de Montchevreuil

Menu du 02 au 27 Mars 2026

| Semaine 10 | | | | |
|--|---|--|--|---|
| Lundi 02/03 | Mardi 03/03 | Mercredi 04/03 | Jeudi 05/03 | Vendredi 03/03 |
| Chou rouge aux raisins secs Rôti de porc sauce moutarde Riz Petit fromage blanc nature sucré Orange | Salade piémontaise Farfalles sauce ratatouille, pois chiches, féta Fromage frais Crème dessert saveur vanille | Betteraves vinaigrette Rôti de dinde sauce suprême Purée de pommes de terre et butternut Fromage frais Tarte au chocolat | Céleri rémoulade Sauté de boeuf sauce forestière Semoule Yaourt nature sucré Kiwi | Oeuf dur sauce cocktail Filet de colin sauce aux agrumes Poêlée paysanne Edam Beignet à la framboise |
| Semaine 11 | | | | |
| Lundi 09/03 | Mardi 10/03 | Mercredi 11/03 | Jeudi 12/03 | Vendredi 13/03 |
| Betteraves vinaigrette Paupiette de dinde sauce romarin Coquillettes Fromage frais (St-Morêt) Pomme rouge | Carottes râpées ciboulette Beignets de calamars sauce tartare Pommes vapeur Dessert lacté saveur vanille Yaourt brassé aux fruits mixés | Radis et beurre Aiguillettes de poulet sauce basquaise Boulgour Petit fromage blanc nature sucré Kaki | Oeuf dur sauce tartare Riz sauce crème de courgette aux petits pois Milanette Orange | Pâté de lapin cornichon Filet de colin meunière Carottes rondelles Yaourt aromatisé Amandine aux poires |
| Semaine 12 | | | | |
| Lundi 16/03 | Mardi 17/03 | Mercredi 18/03 | Jeudi 19/03 | Vendredi 20/03 |
| Carottes râpées au vinaigre balsamique Sauté de boeuf sauce tomate Blé Yaourt aromatisé Orange | Salade façon Caesar Filet de hoki sauce aneth Riz Camembert Crème dessert saveur praliné | Salami beurre Steak haché de boeuf Carottes rondelles Bûche de laits mélangés Donuts au chocolat | Radis rémoulade Tajine poulet aux fruits secs Semoule Gouda Coupelle de fruits au naturel | Chou blanc et dés d'emmental Croustillant au cheddar Coudes Yaourt nature sucré Crumble aux pommes |
| Semaine 13 | | | | |
| Lundi 23/03 | Mardi 24/03 | Mercredi 25/03 | Jeudi 26/03 | Vendredi 27/03 |
| Salade de pommes de terre, tomate, maïs Boeuf braisé sauce caramel Boulgour Petit fromage blanc nature et sucre Pomme bicolore | Flan aux champignons Omelette Epinards à la crème Saint-Paulin Yaourt brassé aux fruits mixés | Rillettes cornichon Boulettes au boeuf sauce provençale Pommes vapeur Yaourt nature sucré Kiwi | Pâté de campagne cornichon Cordon bleu Haricots verts vapeur Yaourt nature sucré Clémentines | Chou blanc aux noix vinaigrette Pavé de colin mariné huile d'olive et citron Riz Saint-Nectaire Clafoutis ananas coco |