

SIRP La Rouvière – Montignargues

MENUS CANTINE

Mars 2026



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
9	10	12	13
Salade de coleslaw (LA/M) Œufs durs (O) Pommes de terre persillées Laitage et Fruits	Macédoine de légumes Boulettes de bœuf à la tomate Gnocchi à la crème (LA/G) Laitage et Fruits	Salade de céréales (G) Pané de blé (G/LA) Carottes vichy Laitage et Fruits	Salade du pêcheur (pommes de terre, thon, tomate, sauce mayonnaise) (P/CRU/O/LA/M) Gratin d'épinards à la brandade de morue (P/MO/LA) Laitage et Fruits
16	17	19	20
Salade de lentilles (F) Haricots beurre persillés Croustillant au cheddar (G/LA) Laitage et Fruits	Douceur de blé aux tomates confites (G/LA) Gratin de brocolis au fromage (LA) Filet de poulet pané (G) Laitage et Fruits	Pizza (G/LA) Omelette à la ciboulette (O) Poêlée de légumes campagnarde Laitage et Fruits	Concombres à la crème (LA) Riz safrané Nage de cabillaud et crevette (P/CRU) Laitage et Fruits
23	24	26	27
Carottes râpées (M) Lasagne de légumes (GL/LA) Boulettes végétales (G/F) Laitage et Fruits	Feuilleté jardinier (G/LA) Rôti de bœuf Petits pois/carottes Laitage et Fruits	Duo de betteraves et maïs Sauté de dinde aux olives et oignons Pâtes à la crème (G/LA) Laitage et Fruits	Salade verte Couscous de la mer (P/CRU) Laitage et Fruits
30	31		
Céleri rémoulade (LA/M) Parmentier de légumes Chipolatas végétales (G) Laitage et Fruits	Salade de blé (G) Paupiette de volaille Légumes façon tajine Laitage et Fruits		

Sous réserve de modifications si problème de livraison

Légende : Susceptible de contenir des traces d'allergènes

LA=Lait, G=Gluten, LU=Lupin, P=Poisson, O=Œuf, C=Céleri, SU=Sulfites, S=Soja, A=Arachide, F=Fruits à coques, CRU=Crustacés, MO=Mollusques, M=Moutarde, SE=Sésame