



AU MENU DES CANTINES DU SVS DU CARLUXAIS

MOIS DE MARS 2026



	Lundi 2 mars	Mardi 3 mars	Jeudi 5 mars	Vendredi 6 mars
Menu Végétarien	Salade composée Mac and Cheese Salade de Fruits	REPAS AMERICAIN Salade mexicaine Hot dog & Potatoes Dessert	Carottes râpées Chili con carne & Riz Fromage Fruit	Soupe de légumes Lasagnes de poisson Crème dessert
	Lundi 9 mars	Mardi 10 mars	Jeudi 12 mars	Vendredi 13 mars
Menu Végétarien	Salade de lentilles Quiche de légumes Salade Yaourt	Vermicelle Poulet chasseur Pommes de Terre Compote & biscuits	Macédoine Sauté de porc Pâtes sauce moutarde Fromage & Fruit	Tartine pâté Poisson sauce chorizo Légumes et riz Pâtisserie
	Lundi 16 mars	Mardi 17 mars	Jeudi 19 mars	Vendredi 20 mars
Menu Végétarien	Feuilleté au fromage Dahl de lentilles Crème dessert	Soupe irlandaise Carbonade Flamande Crumble aux pommes	Salade composée Riz sauté, légumes & poulet Fromage Salade de fruits	Radis beurre Poisson panné Purée de pois cassés Skyr et muesli
	Lundi 23 mars	Mardi 24 mars	Jeudi 26 mars	Vendredi 27 mars
Menu Végétarien	Salade de lentilles Pizza fromage Yaourt Fruit	Tarte aux poireaux Palette à la diable Pâtes Compote & biscuit	Soupe Couscous de viandes & légumes Pâtisserie	Betterave Brandade de morue Fromage Fruit

Bon
APPÉTIT!

Ces menus sont communiqués à titre indicatif, ils peuvent être amenés à être modifiés.

Les plats sont élaborés par les cantinières avec des produits frais et de saison, ils sont tous accompagnés de pain.

Viande origine France : Boucherie Régnier, boucherie Lamponnaise

Produits laitiers bio : Ferme de la Chapelle

Poisson frais : Mr Miori

Epicierie de Carlux, épicerie de Saint Julien de Lampon

Légumes bio : Mélinature Ste Mondane, Ferme de Vialard

Pain : Epicierie de St Julien de Lampon