



Cantines d'Ytrac : menus de mars 2026

	Du 2 au 6 mars 2026	Du 9 au 13 mars 2026	Du 16 au 20 mars 2026	Du 23 au 27 mars 2026
LUNDI	Macédoine de légumes <u>Poisson en sauce</u> Riz Fromage blanc# sur coulis	Betteraves rouges # <u>Quiche Lorraine</u> Flageolets # Fruit	Chou-fleur vinaigrette <u>Couscous</u> <u>Merguez * boulette #</u> Yaourt *	Céleri râpé Bœuf*# aux pommes de terre vapeur, carottes* # Yaourt *#
MARDI	<u>Sauté de bœuf #*</u> <u>Carottes*# et semoule</u> Fromage* <u>Brownie</u>	Haricots verts en salade <u>Poulet* au curry</u> <u>Pâtes au beurre</u> Yaourt *	Cake Poisson blanc Petits pois carotte Fromage Fruit	Sauté de porc* curry Pâte au beurre Fromage* Fruit
MERCREDI	<u>Œuf mayonnaise*#</u> <u>Gratin de chou-fleur</u> <u>Boulettes # *</u> Fruit	<u>Salade thon haricots verts</u> <u>Pâtes carbonara</u> Fromage Compote	<u>Macédoine de légumes</u> <u>Poisson pané</u> <u>Riz</u> Yaourt * <u>Gâteau sec</u>	<u>Taboulé</u> Filet mignon* sauce moutarde Haricots verts Fromage blanc # spéculoos
JEUDI	<u>Taboulé</u> <u>Cake au fromage</u> Haricots verts Fruit	<u>Carottes râpées #</u> <u>Lasagne bolognaise de légumes</u> Salade Compote #	Crêpinette* Blé et poêlée de légumes Panna cotta	<u>Lentilles*#</u> <u>vinaigrette</u> <u>Truffade *</u> Salade verte <u>Gâteau sec</u>
VENDREDI	Salade verte <u>Rôti de porc*</u> <u>Pommes de terre # au four</u> Fromage * Compote #	<u>Salade de pépinette</u> <u>Sauté de veau #</u> ratatouille Fromage * <u>Cookie</u>	Salade verte <u>Spaghettis bolognaise#</u> Fromage * <u>Gâteau de pain perdu</u>	<u>Crêpe au jambon*</u> Haricots verts Crème chocolat* #

* Produits Locaux

Produits Biologique

Plats faits maison

Végétarien

Toutes les viandes sont d'origine française

Menus susceptibles de changer selon approvisionnement