

MENU DU MOIS DE MARS

Le pain servi tous les jours est fabriqué par un artisan boulanger utilisant des farines issues d'une agriculture HVE (Haute Valeur Environnementale) et locale (Gers).

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

Semaine du 2 mars au 6 mars 2026	<u>Carotte râpées*</u>  Saucisse  <u>Lentilles et carottes</u>  Crème dessert vanille 	<u>Salade haricots verts, gruyère et thon</u>  <u>Pâtes carbonara</u>  Poire 	<u>Salade verte*</u>  et féta  <u>Couscous de légumes (Pois chiche, carottes, poireaux, poivrons)</u>  Pomme 	<u>Céleri* rémoulade</u>  <u>Poisson citronné</u>  <u>Gratin de Chou fleur</u>  Yaourt bio 
Semaine du 9 mars au 13 mars 2026	<u>Soupe de vermicelles</u>  <u>Pot au feu*</u>  Fromage  Clémentine 	<u>Betterave mais</u>  <u>Émincé de poulet curry</u> coco  Carottes  Suiss fruit 	<u>Salade verte*</u>  et gruyère  <u>Riz cantonnais</u>  <u>Gâteau chocolat et haricot rouge</u> 	Terrine de campagne  <u>Poisson à la crème</u>  <u>Brocoli et pomme de terre*</u>  Banane 
Semaine du 16 mars au 20 mars 2026	<u>Taboulé aux agrumes</u>  Cuisse de poulet  Courgette  Mousse chocolat 	<u>Coleslaw*</u>  <u>Croque monsieur</u>  Salade*  Compote 	<u>Soupe de pommes de terre*</u> <u>et fèves</u>  <u>Pizza fromage, champignons et olives</u>  Pomme 	<u>Salade verte, avocat, maïs et tomates</u>  Limande  <u>Riz et poivrons</u>  Cool Caramel 
Semaine du 23 mars au 27 mars 2026	<u>Salade virvéenne</u>  <u>Carbonade flamande</u>  <u>Pommes de terre* à la vapeur</u>  Yaourt sucré 	<u>Salade de blé</u>  Escalope pané  Haricots beurres  Orange 	<u>Houmous</u>  <u>Quiche courgette et féta</u>  Salade*  Yaourt à la grecque 	<u>Salade d'endives, fourme d'Ambert et noix</u>  <u>Brandade</u>  Crêpes 

Pour votre santé, mangez au moins 5 fruits et légumes par jour

Retrouvez les menus sur le site de la ville :
www.valdevirvee.fr

Ces menus vous sont communiqués à titre indicatif seulement. Des impératifs de service peuvent nous amener à les modifier.

Pour bien lire ce
menu :

Produits faits « maison »

Produits végétariens



Produits issus de
l'agriculture biologique

*Produits issus d'une ferme
locale

 Protéine

 Laitage

 Crudité

 Cuidité

 Féculent

INFO ALLERGENES :

Certains plats sont
susceptibles de contenir des
traces de : céréales (gluten),
crustacés, œuf, poisson,
arachides, soja, lait, fruits à
coque, céleri, moutarde,
graines de sésame, anhydride
sulfureux, lupins et mollusques.