



Menu du 03 avril au 28 avril 2023

sous réserve de modifications ultérieures

Liste allergènes disponible sur le site de la commune

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
du 03/04 au 07/04	Salade de pâte BIO vinaigrette Roti de porc F au romarin Flan de carottes BIO F Fruit BIO Fromage	Salade BIO-champignon F -fêta AOP Emincé de bœuf F à la marocaine Petits pois extra fins Eclair chocolat Compote	Macédoine de légumes mayonnaise Filet colin lieu MSC beurre blanc Pomme de terre vapeur Fruit Yaourt	Mâche croustons pommes et miel Pâtes Bio à la mexicaine (légumes, haricots rouges, maïs) Semoule au lait Fromage	Radis rouge et noir vinaigrette poulet F à la congolaise Riz basmati Fromage blanc fruité BIO Compote
du 10/04 au 14/04	Férialé	Salade verte au fromage Lasagne végétarienne Paris Brest Fromage	Betterave crue BIO râpée Jambon cuit Chou fleur gratiné Purée de fruits BIO Fruit	Terrine aveyronnaise Emincé de dinde F au jus Purée Fruit BIO Yaourt	Salade- œuf dur- mimosa Navarin de mouton F Haricots blancs Œuf en chocolat Fromage
du 17/04 au 21/04	Carottes BIO râpées Saucisse F grillée Lentilles BIO cuisinées Yaourt fruité BIO compote	Salade riz BIO maïs olive Poisson meunière MSC Brocolis BIO à la crème Fruit BIO Fromage	Salade mozzarella Curry de fèves et petits pois Semoule BIO Fruit Yaourt	Céleri cuit rémoulade Emincé de veau F au paprika Courgettes à la persillée Tarte flan Fruit	Chou fleur cru Pâtes Bio carbonara (jambon, champignon, fromage râpé) Fromage BIO Compote
du 24/04 au 28/04	Feuilleté fromage Poisson meunière MSC Haricots verts extra fins Fruit BIO Yaourt	Salade BIO aux croustons et noix Œuf poché Epinards BIO béchamel Brownie Fruit	Pomme de terre vinaigrette Sauté de Bœuf F Carottes BIO Flan nappé caramel Fromage	Pomelo au sucre Escalope de dinde panée Pommes rissolées-salsifis caramélisés Fromage AOP Compote	Betterave cuite et fêta AOP Mijoté de porc F Boulgour épicé à la libanaise Fruit Yaourt



Élaboré sur place



Aveyron



Bio



Label Rouge



IGP



AOP



Pêche durable MSC



Viandes fraîches bovines ovines porcines volailles : origine France

Cuisine Centrale : 05 34 26 01 84

F : produit brut frais Une entrée ou un dessert supplémentaire est ajouté gracieusement à chaque repas livré