



# Menu du 27 février au 31 mars 2023

sous réserve de modifications ultérieures

Liste allergènes disponible sur le site de la commune

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
du 27/02 au 03/03	Salade pois chiche thon Emincé de dinde Chou fleur béchamel Fruit	Salade verte dés emmental Bœuf en sauce Haricots beurre Brownie	Macédoine de légumes Filet de colin lieu MSC au citron Quinoa BIO Yaourt BIO	Crème de légumes Omelette sauce aurore Pomme noisette Fruit	Betterave crue vinaigrette Chipolata Lentilles vertes cuisinées Petit suisse fruité BIO
du 06/03 au 10/03	Salade verte au maïs Ravioli au fromage Flan	Rosette Manchons de canard confits Frites au four Fruit BIO	Radis beurre Rôti de porc aux aromates Poêlée haricots plats/patate douce Crème dessert	Duo de chou (blanc et rouge) vinaigrette Filet de poisson meunière MSC Blé BIO à la tomate Fromage AOP	Taboulé d'Hiver Emincé de veau au paprika Carottes BIO à la crème Fruit BIO
du 13/03 au 17/03	Méli-mélo de salade vinaigrette Rougail saucisse Riz BIO Petit suisse BIO	Salade de maïs et féta AOP Poisson pané MSC Petits pois extra fins Fruit BIO	Betterave cuite BIO vinaigrette Curry de légumes au lait de coco Semoule BIO et lentilles corail Fruit	Salade aux dés de fromage Bœuf BIO aux champignons Brocolis BIO à la crème Beignet pomme	Céleri rave cru râpé aux noix et miel Filet de poisson MSC sauce crevettes Blé BIO Yaourt BIO
du 20/03 au 24/03	Feuilleté fromage Poisson meunière MSC Haricots verts extra fins Fruit BIO	Radis beurre Pâtes bolo-végé (lentille BIO, Carotte BIO, sauce tomate) Crème dessert BIO	Taboulé de Printemps Sauté de veau BIO Brocoli Flan nappé caramel	Chou blanc et carotte BIO vinaigrette Escalope de dinde panée Lentilles vertes cuisinées Fromage AOP	Macédoine de légumes Sauté de porc Purée de pomme de terre Fruit BIO
du 27/03 au 31/03	Salade de riz thon olive Haut de cuisse de poulet aux herbes Haricot beurre Yaourt fruité BIO	Salade aux dés de fromage Couscous de mouton Semoule BIO Purée de fruits BIO	Poireau vinaigrette mimosa Filet de colin MSC sauce aux poireaux Coquillettes gratinées Fruit	Betterave crue vinaigrette Œuf poché Epinard béchamel Tarte aux pommes	Carottes râpées Emincé de volaille Purée au pois cassé Mousse chocolat



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