



# Menus mars 2024

sous réserve de modifications ultérieures

Liste allergènes disponible sur le site de la commune



|                            | Lundi  | Mardi   | Mercredi   | Jeudi   | Vendredi   |
|----------------------------|--|---|--|---|--|
| du<br>04/03<br>au<br>08/03 | Roti de porc<br>Pomme de terre vapeur à la persillée<br>Fromage Bio<br>Fruit                       | Fenouil- carottes -pomme - féta<br>Sauté de mouton<br>Petits pois<br>Cake maison                                | Pois chiche -thon-fromage<br>Filet de poisson MSC sauce<br>beurre blanc<br>Epinard béchamel<br>Fruit | Salade verte<br>Cassoulet végétarien<br>(haricots blancs, carotte, oignon, tomate)<br>Crème dessert BIO | Chou chinois au sésame<br>Poulet coco curry<br>Pomme noisette<br>Yaourt BIO          |
| du<br>11/03<br>Au<br>15/03 | Carottes râpées - dés emmental<br>Dahl de lentilles corail<br>Riz<br>Mousse chocolat BIO           | Macédoine mayonnaise<br>Hachis Parmentier<br>(Viande hachée de bœuf)<br>Fruit BIO                               | Betterave crue vinaigrette<br>Saucisse<br>Pâtes aux brocolis<br>Yaourt BIO                           | Radis beurre<br>Poisson colin lieu au citron<br>Quinoa BIO<br>Fromage a la coupe                        | Friand fromage<br>Sauté de veau<br>Chou fleur vapeur<br>Fruit                        |
| Du<br>18/03<br>au<br>22/03 | Céleri rave cru<br>Sauté de porc<br>Blé BIO à la chinoise<br>(sauce soja /sésame)<br>Yaourt fruité | Salade de pomme de terre dés<br>de fromage/cornichons<br>Escalope de dinde panée<br>Haricots verts<br>Fruit BIO | Pâtes bio végétariennes<br>(légumes et lentilles)<br>Fromage bio<br>Fruit                            | Salade verte -maïs-feta<br>Sauté de bœuf<br>Carottes<br>Cake des îles à l'ananas                        | Chou rouge aux pommes<br>Poisson sauce aurore<br>Semoule bio<br>Yaourt BIO           |
| Du25/03<br>au<br>29/03     | Quiche fromage<br>Poisson meunière<br>Haricots beurre<br>Fruit BIO                                 | Chou blanc -carotte vinaigrette<br>Epinard florentine-oeufs pochés<br>Brownie                                   | Taboulé de Printemps<br>Emincé de bœuf<br>Flan de poireaux<br>Fruit                                  | Pomelo en tranche<br>Chipolata<br>Petits pois –pomme de terre<br>Fromage bio a la coupe                 | Betterave cuite mimolette<br>Haut de cuisse de poulet rôti<br>Pâtes BIO<br>Fruit BIO |
|                            |  |   |  |   |  |



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