



Menus Mars 2024

sous réserve de modifications ultérieures

Liste allergènes disponible sur le site de la commune



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



Élaboré sur place

F : produit brut frais



Aveyron



Bio



Label Rouge



IGP



AOP



Pêche durable MSC



Viandes fraîches bovines ovines porcines volailles : origine France



Menu inspiré par les enfants

Pain à la farine Bio servi du Mardi au Vendredi