

Menu du mois de FEVRIER-MARS-AVRIL 2023



Menu végétarien



Produit Local



Produit Bio

* Fait Maison

jour	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
date	27/02/2023	28/02/2023	02/03/2023	03/03/2023
Entrée	Betteraves rouges	Chou rouge râpé	Potage et ses lettres 	Endive au comté
Plat	Quiche lorraine* - Cantal	Ragout pomme de terre- sauce tomate saucisses de bœuf « Ferme du Breuilh » en morceaux	Poêlée de légumes d'hiver	Lasagne de truite aux légumes
Dessert	Clémentines	Yaourt vanille	Kiwi	Flan au caramel*

jour	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
date	06/03/2023	07/03/2023	09/03/2023	10/03/2023
Entrée	Carottes et radis noirs râpées	Céleri rémoulade	Potage de légumes	Salade au comté 
Plat	Rôti de dinde, petits pois	Curry de butternut et lentilles	Saucisses de porc « Ferme Les Baloffes », coquillettes	Quiche au thon*
Dessert	Extra-léger au chocolat	Petits suisses aux fruits	Compote	Banane

jour	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
date	13/03/2023	14/03/2023	16/03/2023	17/03/2023
Entrée	Chou rouge râpé	Carottes râpées 	Velouté de potimarron	Blé et maïs en salade
Plat	Bœuf bourguignon « Ferme du Breuilh » riz	Tajine semoule aux légumes d'hiver	Saucisses de bœuf « Ferme du Breuilh », pois cassés	Filet de merlu, épinard à la béchamel
Dessert	Gâteau au yaourt	Compote	Yaourt nature sucré	Kiwi

jour	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
date	20/03/2023	21/03/2023	23/03/2023	24/03/2023
Entrée	Betteraves rouges	Sardine à la tomate	Potage de légumes	Riz en salade
Plat	Blanquette de veau ; pommes de terre sautées	Gratin de brocolis au quinoa	Boulettes d'agneau, pâtes à la tomate	Filet de colin, carottes vichy
Dessert	Compote de pomme vanille	Marbré au chocolat*	Banane	Fromage blanc battu « Laiterie Les Fayes »

Les menus peuvent être modifiés pour des raisons d'approvisionnement, des problèmes techniques, ou pour lutter contre le gaspillage alimentaire.

Les plats servis sont susceptibles de contenir des allergènes. Par conséquent, lors de l'inscription de votre enfant, veuillez à indiquer les allergies pour la mise en place d'un Projet d'Accueil Individualisé si besoin.



Menu végétarien



Produit Local



Produit Bio

* Fait Maison

jour	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
date	27/03/2023	28/03/2023	30/03/2023	31/03/2023
Entrée	Brocolis vinaigrette	Betteraves rouges	Potage de légumes	Radis pain beurré
Plat	Poulet « EARL Pécout », Coquille au gruyère	Duo de lentilles aux carottes	Sauté de porc « Ferme Les Baloffes », Haricots beurrés	Filet de lieu noir, purée
Dessert	Compote	Crème au caramel*	Biscuit chocolat*	Compote de poire

jour	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
date	03/04/2023	04/03/2023	06/04/2023	07/04/2023
Entrée	Carottes râpées	Betteraves rouges	Velouté de potimarron	Salade au comté
Plat	Rôti de dinde, haricots verts	Filet de colin, pâtes en gratin	Saucisses de porc aux pois cassés	Omelette « GAEC de Lauterie » de pommes de terre
Dessert	Gâteau au yaourt*	Kiwi	Compote	Banane

VACANCES
DU 08 AVRIL 2023
AU
23 AVRIL 2023

Les menus peuvent être modifiés pour des raisons d'approvisionnement, des problèmes techniques, ou pour lutter contre le gaspillage alimentaire.

Les plats servis sont susceptibles de contenir des allergènes. Par conséquent, lors de l'inscription de votre enfant, veuillez à indiquer les allergies pour la mise en place d'un Projet d'Accueil Individualisé si besoin.