Le service restauration vous propose

Menus du 04 au 15 Mars 2024

Lundi 04 MARS	Mardi 05 MARS	Mercredi 06 MARS	Jeudi 07 MARS	Vendredi 08 MARS
OMELETTE AUX POMMES DE TERRE	CRUDITES * AU FROMAGE	FILET DE POISSON EN SAUCE	ESCALOPE DE POULET	POTAGE DE LEGUMES FRAIS AU KIRI
HARICOTS VERTS	BŒUF BOURGUIGNON (viande de race limousine)	PATES	PETITS POIS ET CAROTTES *	FILET DE POISSON A L'INDIENNE
FROMAGE	FRITES	FROMAGE	FROMAGE *	RIZ
FRUIT *	FRUIT *	FRUIT	FLOGNARDE AUX POMMES	FRUIT

Lundi 11 MARS	Mardi 12 MARS	Mercredi 13 MARS	Jeudi 14 MARS	Vendredi 15 MARS
QUICHE AU FROMAGE	WRAPS DE CRUDITES	CRUDITES REMOULADE	PETIT SALE	BRANDADE DE POISSON
SALADE VERTE *	KEFTEDES SAUCE TOMATE (viande de race limousine)	CUISSE DE POULET	LENTILLES	MACHE
FROMAGE *	SEMOULE	RIZ/FONDUE D'EPINARDS	LAITAGE *	FROMAGE AOP *
FRUIT *	LAITAGE	LAITAGE	FRUIT	GATEAU A L'ANANAS

C'est Local (Limousin Aquitaine) — *C'est BIO* — *C'est fait maison* — **** Produits éligibles à "Aide UE à destination des écoles"***

Plats cuisinés ou transformés sur place à partir de produits frais ou bruts ou de produits traditionnels de cuisine (huile, beurre, pain…)

je mange des protéines végétales pour une alimentation équilibrée et pour réduire les émissions de CO2

Qualité de la viande : Toutes les viandes sont issues d'animaux nés élevés et abattus en France.
Les menus peuvent être modifiés pour des raisons d'approvisionnement, des problèmes techniques, ou pour lutter contre le gaspillage alimentaire,
Les plats servis sont succeptibles de contenir des allergènes. Par conséquent, lors de l'inscription de votre enfant , veillez à indiquer les allergènes afin qu'une adaptation de ses repas vous soit proposée.

16/02/2024