

# MENU ECOLE CUSSAC

MOIS DE JUIN 2024

	03/06 au 07/06	10/06 au 14/06	17/06 au 21/06	24/06 au 28/06
L U N D I	Carottes râpées (FM), maïs Omelette aux champignons (FM) Salade verte Petites suisses	Salade de lentilles (FM) Cordon bleu de dinde (VF) Carottes vapeur Entremet	Taboulé aux légumes (FM) Poulet rôti (VF) Courgettes sautées (FM) Fromage	Céleri rémoulade Chipolatas (VF) Lentilles Salade de fruits
M A R D I	<b>MENU REGIONAL</b> Roti de porc (VF) Petits pois carottes Fromage Tarte aux pommes (FM)	<b>MENU VEGETARIEN</b> Melon Lasagnes végétales (FM) Salade verte Salade de fruits	<b>MENU DU MONDE</b> Pastèque Burger (VF, FM) Frites Compote pomme fraise	<b>MENU VEGETARIEN</b> Betteraves vinaigrette Chili végétal (FM) Yaourt
J E U D I	Radis beurre Raviolis gratinés (VF) Fruit de saison	Toast au chèvre (FM) Sauté de porc (VF) Ratatouille Fraises au sucre	Sardines à la tomate Pâtes carbonara (VF, FM) Yaourt	Salade surimi tomates (FM) Sauté de dinde (FM, VF) Purée de brocolis (FM) Fruit de saison
V E N D R E D I	Concombres à la crème (FM) Poisson vapeur, sauce Haricots verts Gâteau au yaourt (FM)	Macédoine de légumes Filet de poisson (FM) Riz Fromage blanc sucré	Salade méli mélo (FM) Gratin de poisson (FM) Pommes de terre vapeur Fruit de saison	Nuggett's de poisson Epinards (FM) et semoule Fromage Crème dessert

Nos menus sont susceptibles de contenir des allergènes (voir tableau). Modifications possibles selon les approvisionnements.

Les légumes BIO sont produits par la ferme Ane et Carottes à Champagnac-la-Rivière et par Le Comptoir Fraternel à Cussac

PR : production régionale

FM : Fait Maison

VF : Viande origine France

BBC : Bleu Blanc Cœur, issu de l'agriculture raisonnée

PL : Production locale