

# MENU ECOLE CUSSAC

Du 17/05 au 11/06

Le fromage servi à chaque repas est offert par la municipalité

jours	Semaine du 17/05 au 21/05	Semaine du 25/05 au 28/05	Semaine du 31/05 au 04/06	Semaine du 07/06 au 11/06
L U N D I	Pizza au fromage Poulet roti (VF) Purée (FM) Pomme	Carottes râpées Wings de poulet (VF) Frites Fruit de saison	Concombre à la crème Jambon braisé Gratin de chou-fleur (FM) Tarte aux pommes	Taboulé Chipolatas Gratin de courgettes Nectarine
M A R D I	<b>MENU VEGETARIEN</b> Betteraves vinaigrette Omelette aux pommes de terre (FM) Salade verte Tarte aux fruits	Tomate mozzarella Pâtes à la bolognaise (VF, FM) Gâteau au chocolat	<b>MENU VEGETARIEN</b> Betteraves maïs Boulettes de soja à la tomate Semoule Pêche	Haricots verts vinaigrette Escaloppes de dinde (FM) Pâtes Beignet au chocolat
J E U D I	Macédoine mayonnaise Roti de porc (VF) Haricots blancs Crème chocolat	Salade piémontaise Steack de veau haché Petits pois Crème caramel	Rillettes de poulet Croque-monsieur (FM) Salade verte Crème dessert	<b>MENU VEGETARIEN</b> Carottes râpées/céleri Courgettes farcies végétales Flan de brocolis Yaourt
V E N D R E D I	Rillettes de porc Filet de colin Coquillettes Yaourt aux fruits	<b>MENU VEGETARIEN</b> Salade de lentilles (FM) Lasagnes végétariennes Salade verte Compote	Radis Filet de poisson Ratatouille/riz Doonuts	Salade de tomates Filet de colin Purée (FM) Fromage blanc

Nos menus sont susceptibles de contenir des allergènes ( voir tableau)

Les légumes BIO sont produits par la ferme Ane et Carottes

PR : production régionale

FM : Fait Maison

VF : Viande origine France

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

PL : Production locale

PR : production régionale