

MENU ECOLE CUSSAC

DU 27/09 AU 22/10

Le fromage servi à chaque repas est offert par la municipalité

| jours | Semaine du 27/09 au 01/10 | Semaine du 04/10 au 08/10 | Semaine du 11/10 au 15/10 | Semaine du 18/10 au 22/10 |
|--------------------------------------|---|---|--|--|
| L U N D I | Pâté de campagne Lasagnes bolognaise (FM) Salade verte Fruit de saison | Concombres vinaigrette Wings de poulet (VF) Frites Crème dessert au caramel | Œuf mayonnaise Rissollette de veau Haricots verts Fromage blanc sucré | Velouté de légumes Jambon braisé Gratin de brocolis Tarte aux pommes |
| M A R D I | Crêpe aux champignons Roti de porc (VF) Petits pois Compote | MENU VEGETARIEN Taboulé Tomate farcie veggio Riz aux légumes Pêche | Tartine de chèvre chaud Tourtière limousine Salade verte Beignet aux pommes | Saucisson à l'ail et rosette Escalope de veau hachée PDT rissolées Entremet vanille |
| J E U D I | Betteraves vinaigrette Jambon blanc Coquillettes Flan pâtissier | Rillettes Pizza jambon champignons Salade verte Yaourt aux fruits | MENU VEGETARIEN Carottes râpées maïs Lasagnes aux légumes Salade verte Fraises au sucre | Salade piémontaise Spaghettis bolo veggés Compote |
| V E N D R E D I | MENU VEGETARIEN Tarte aux légumes Nuggetts de blé Haricots verts Yaourt nature bio | Crêpe au fromage Filet de poisson Gratin de choux fleur Eclair au chocolat | Rillettes de poulet Poisson pané Petits pois Crème à la vanille | Céleri rémoulade Nuggetts de poisson Gnocckis Yaourt |

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