

MENU ECOLE CUSSAC

DU 28/02 AU 25/03

Le fromage servi à chaque repas est offert par la municipalité

jours	Semaine 28/02 au 04/03	Semaine du 07/03 au 11/03	Semaine du 14/03 au 18/03	Semaine du 21/03 au 25/03
L U N D I	Velouté de carottes (FM) Blanquette de dinde (FM, VF) Riz Crème dessert caramel	Feuilleté au jambon Steack de veau haché (VF) Petis pois Fromage blanc sucré	Œuf mayonnaise Escalope de volaille (VF) Gratin de brocolis (FM) Beignet au chocolat	Soupe au vermicelle Roti de porc (FM, VF) Frites Gâteau à l'ananas (FM)
M A R D I	MENU REGIONAL Feuilleté à la viande Pot au feu (VF, FM) Légumes assortis Beignet du mardi gras (FM)	MENU VEGETARIEN Carottes râpées œuf dur (FM) Lasagnes végétales (FM) Salade verte Fruit de saison	MENU DU MONDE Tartine jambon blanc mozzarella Pizza fromage et légumes (FM) Salade verte Panna cotta (FM)	MENU VEGETARIEN Céleri rémoulade Œufs florentine(œufs à part) FM Blé au beurre Banane
J E U D I	Rillettes de poulet Boudin noir (VF) Purée (FM) Tarte aux pommes	Paté de campagne Haut de cuisse de poulet (VF) Gratin de choux fleur (FM) Flan patissier	Taboulé Bœuf bourguignon (FM, VF) Carottes à la crème (FM) Mousse au chocolat	Carottes râpées maïs (FM) Cordon bleu (VF) Haricots verts Flognarde aux pommes (FM)
V E N D R E D I	Betteraves vinaigrette Gratin de poisson (FM) Pâtes au beurre Yaourts	Velouté de légumes (FM) Chipolatas (VF) Lentilles (FM) Compote	Salade piémontaise Filet de poisson Sauce blanche (FM) et riz Fruit de saison	Tartine de chèvre chaud (FM) Poisson pané Coquillettes Salade de fruits

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

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