

# MENU ECOLE CUSSAC

MOIS DE MAI 2022

Le fromage servi à chaque repas est offert par la municipalité

	02/05 AU 06/05	09/05 AU 13/05	16/05 AU 20/05	23/05 au 27/05	30/05 au 31/05
L U N D I	Rillettes de poulet Rissolette de veau (VF) Carottes Vichy (FM) Fraises au sucre (FM)	Betteraves vinaigrette Sauté de porc moutarde (VF) Coquillettes Fruit de saison	Saucisson à l'ail et rosette Escalope de dinde (VF) Gratin de choux fleur (FM) Crème à la vanille	Concombre vinaigrette Chipolatas (VF) Pois cassés (FM) Yaourt aux fruits	Carottes râpées vinaigrette Pâtes bolognaise (VF, FM) Fromage blanc sucré
M A R D I	<b>MENU "REGION"</b> Flamenkuche Choucroute garnie (VF) Flognarde aux pommes (FM)	<b>MENU VEGETARIEN</b> Carottes râpées maïs (FM) Omelette pommes de terre ( FM) Salade Compote	<b>MENU DU MONDE</b> Tomates vinaigrette Paëlla (FM) (VF) Salade de fruits	<b>MENU VEGETARIEN</b> Melon Dahl de lentilles corail (FM) Gâteau moelleux au chocolat (FM)	<b>MENU LIMOUSIN</b> Radis bio Tourtière limousine Salade Fruit de saison
J E U D I	Radis bio Poulet roti (VF) Purée Yaourt bio	Céleri rémoulade (FM) Tomates farcies (VF) Riz Gâteau au yaourt (FM)	Friand au fromage Œufs florentine (FM) Œufs durs à part Fruit de saison	ASCENSION	
V E N D R E D I	Concombres à la crème (FM) Poisson pané Riz (FM) Fromage blanc	Macédoine mayonnaise Filet de poisson/ sauce (FM) Ratatouille Eclair au chocolat	Taboulé Gratin de poisson (FM) Purée de carottes (FM) Compote	ASCENSION	

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