

MENU ECOLE CUSSAC

MOIS DE JUIN 2022

Le fromage servi à chaque repas est offert par la municipalité

	02/06 AU 03/06	06/06 AU 10/06	13/06 AU 17/06	20/06 AU 24/06	27/06 AU 01/07
L U N D I		FERIE	Tomates mozza Jambon braisé Haricots verts Tarte aux pommes	Carottes râpées maïs (FM) Chipolatas Lentilles Salade de fruits	Concombre vinaigrette (FM) Pâtes bolognaise (VF, FM) Fromage blanc sucré
M A R D I		MENU VEGETARIEN Melon Beignets aux légumes Semoule Salade de fruits	MENU DU MONDE Pastèque Couscous poulet Merguez (FM) Semoule Basboussa marocaine	MENU VEGETARIEN Radis Lasagnes végétales Salade verte Compote	MENU LIMOUSIN Tartine de chèvre chaud (FM) Omelette aux pommes De terre (FM) Salade verte Fraises au sucre
J E U D I	Radis Raviolis gratinés Salade verte Gâteau au yaourt (FM)	Rillettes de poulet Pâtes carbonara (FM) Fruit de saison	Friand au fromage Roti de porc (VF) Petits pois Yaourt	Salade surimi tomates Sauté de dinde (FM) Gratin dauphinois (FM) Fruit de saison	Betteraves vinaigrette Pizza garnie (FM) Salade Crème à la vanille
V E N D R E D I	Concombres à la crème (FM) Poisson pané Haricots verts Fromage blanc	Macédoine mayonnaise Filet de poisson/ sauce (FM) Ratatouille Eclair au chocolat	Melon Gratin de poisson (FM) Frites Fruit de saison	Pâté de campagne Nuggett's de poisson Epinards et semoule Crème dessert	Carottes râpées Ciboulettes (FM) Pilons de poulet marinés (FM) Gratin de courgettes Beignet chocolat

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