

MENU ECOLE CUSSAC

MOIS D'OCTOBRE 2022

	03/10 AU 07/10	10/10 AU 14/10	17/10 AU 21/10	
L U N D I	Concombres à la crème ciboulette Escalope de dinde/ sauce Champignons (FM) Flan de légumes Gâteau à l'ananas (FM)	Carottes râpées et maïs (FM) Blanquette de veau (VF, FM) Riz Yaourt	Pâté de campagne Bœuf bourguignon (VF, FM) Carottes à la crème (FM) Fruit de saison	VACANCES DE LA TOUSSAINT BONNES VACANCES
M A R D I	<u>MENU VEGETARIEN</u> Betteraves vinaigrette mimosa Omelette au fromage (FM) Salade verte Flan pâtissier	<u>MENU REGIONAL</u> Salade surimi (FM) Cassoulet garni Salade de fruits	<u>MENU VEGETARIEN</u> Céleri rémoulade Tortilla de patate douce et panais (FM) Salade verte Gâteau au yaourt (FM)	
J E U D I	Salade de lentilles et légumes (FM) Roti de porc (VF) Petits pois carottes Fruit de saison	Cornet jambon macédoine (FM) Fricassée de poulet aux champignons (FM, VF) Gratin de salsifis Compote	Friand au fromage Cordon bleu de dinde Chou-fleur Compote	
V E N D R E D I	Tarte au potiron (FM) Nuggett's de volaille Haricots verts/pdt vapeur Crème dessert au praliné	Velouté de légumes (FM) Lasagnes saumon épinards Salade verte Fruit de saison	Sardines à l'huile Gratin de poisson (FM) Frites Yaourt	

Le fromage servi occasionnellement, selon la composition nutritionnelle des menus, est offert par la municipalité

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

Modifications possibles selon les approvisionnements ou pour lutter contre le gaspillage alimentaire.

Les légumes BIO sont produits par la ferme Ane et Carottes (Champagnac-la-Rivière) et par Le Comptoir Maraîcher (Cussac)

FM : Fait Maison

VF : Viande origine France