

MENU ECOLE CUSSAC

MOIS DE SEPTEMBRE 2023

		04/09 au 08/09	11/09 au 15/09	18/09 au 22/09	25/09 au 29/09
L U N D I		Tomates mozzarella Jambon braisé Haricots verts et pommes de terre vapeur Tarte aux pommes	Betteraves/pommes au curry Sauté de porc (FM, VF) Flageolets Eclair au chocolat	Salade coleslaw Chipolatas Lentilles Salade de fruits	Cocombre vinaigrette et olives (FM) Pâtes bolognaise (VF, FM) Fruit de saison
M A R D I		MENU VEGETARIEN Melon Beignets aux légumes Epinards à la crème (FM) et riz Salade de fruits	MENU DU MONDE Pastèque Couscous poulet et merguez (FM) Compote	MENU VEGETARIEN Radis Lasagnes végétales Salade verte Gâteau au yaourt (FM)	MENU LIMOUSIN Tartine de chèvre chaud (FM) Omelette aux pommes de terre (FM) Salade verte Pomme golden
J E U D I		Carottes râpées et maïs (FM) Pâtes carbonara (FM) Fruit de saison	Friand au fromage Roti de porc (VF) Petits pois Yaourt	Salade surimi, tomates, noix Sauté de dinde (FM) Gratin dauphinois (FM) Compote	Betteraves vinaigrette et germes de soja Pizza garnie (FM) Salade Crème à la vanille
V E N D R E D I		Macédoine mayonnaise Filet de poisson en sauce (FM) Ratatouille/semoule Yaourt	Melon Gratin de poisson (FM) Frites Fruit de saison	Pâté de campagne / crudités Nuggett's de poisson Gratin de choux fleur Crème dessert	Salade carottes râpées et avocat, ciboulette (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 régior FM : Fait Maison

VF : Viande origine France

BBC : Bleu Blanc Cœur, issu de l'agriculture raisonnée

PL : Production locale

PR : production régionale