

MENU ECOLE CUSSAC

MOIS D'OCTOBRE 2023

	02/10 AU 06/10	09/10 AU 13/10	16/10 AU 20/10	
L U N D I	Concombres à la crème et ciboulette (FM) 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 Cordon bleu de dinde Gratin de chou-fleurs (FM) Compote	VACANCES DE LA TOUSSAINT BONNES VACANCES
M A R D I	<u>MENU REGIONAL</u> Salade surimi et olives (FM) Cassoulet garni Salade de fruits	<u>MENU VEGETARIEN</u> Betteraves vinaigrette mimosa Omelette au fromage Salade verte Flan pâtissier	<u>MENU LIMOUSIN</u> Radis beurre Steack haché Gratin de pâtes Fruit de saison	
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 Bœuf bourguignon (VF, FM) Carottes à la crème (FM) Fruit de saison	
V E N D R E D I	Rosette et saucisson Gratin de raviolis Salade verte 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	

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