

MENU ECOLE CUSSAC

MOIS DE MARS 2024

	04/03 AU 08/03	11/03 AU 15/03	18/03 AU 22/03	25/03 AU 29/03
L U N D I	Salade méli-mélo Bœuf bourguignon (FM, VF) Pommes de terre vapeur Gâteau au chocolat (FM)	Betteraves vinaigrette Sauté de poulet (VF) aux champignons Riz Flan pâtissier	Salade d'endives à l'emmental Chipolatas Haricots blancs à la tomate Yaourt	Carottes râpées maïs (FM) Sauté de porc moutarde (VF, FM) Pâtes Fruit de saison
M A R D I	MENU VEGETARIEN Céleri rémoulade /œuf dur Boulettes de soja Spaghettis Yaourt	MENU DU MONDE Feuilleté hot dog Steack haché (VF) Frites Fruit de saison	MENU VEGETARIEN Velouté de légumes (FM) Lasagnes végétales Salade verte Fruit de saison	MENU LIMOUSIN Assiette de saucissons Tourtière limousine (VF, FM) Salade verte Flognarde aux poires (FM)
J E U D I	Taboulé Gratin de poisson (FM) Haricots verts Compote	Carottes râpées Roti de porc (VF) Choux fleur béchamel (FM) Crème au caramel	Salade macédoine Nuggett's de poulet (VF) Carottes à la crème Beignet au chocolat	Radis Cordon bleu de dinde Pois cassés Tarte aux fruits
V E N D R E D I	Velouté de légumes (FM) Quiche lorraine (FM) Salade verte Fruit de saison	Œuf mayonnaise Filet de poisson sauce blanche Semoule Salade de fruit	Pâté de campagne Poisson pané Petits pois Petits suisses	Sardines à l'huile Nuggett's de poisson Gratin de salsifis 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