

# MENU ECOLE CUSSAC

MOIS DE FEVRIER 2025

	03/02 AU 07/02	10/02 AU 14/02	17/02 AU 21/02	24/02 AU 28/02
L U N D I	Spaghettis bolognaise (VF, FM) avec emmental râpé Compote	Velouté de carottes (FM) Blanquette de dinde(VF, FM) Haricots verts et pomme de terre vapeur Gâteau au chocolat (FM)	Salade endive emmental (FM) Steack hâché (VF) Frites Flognarde aux poires (FM)	VACANCES        SCOLAIRES
M A R D I	<b>MENU REGIONAL</b> Soupe de la potée aux vermicelles (FM) Potée limousine (VF, FM) Salade verte Yaourt	<b>MENU VEGETARIEN</b> Macédoine de légumes Risotto de blé aux légumes (FM) Fruit	<b>MENU DU MONDE</b> Couscous poulet merguez (VF,FM) Légumes et semoule (FM) Fromage Crème dessert vanille	
J E U D I	Œuf mayonnaise (FM) Saucisse knack (VF) Purée (FM) Fruit	Radis beurre Bœuf bourguignon (VF, FM) Carottes à la crème (FM) Yaourt	Taboulé Omelette au fromage (FM) Salade verte Fruit	
V E N D R E D I	Betterave et maïs (FM) Crumble de poisson (MSC) Riz/brocolis vapeur Crêpes au sucre (FM)	Poisson pané Chou-fleur béchamel (FM) Fromage Crème brûlée	Carottes râpées (FM) Filet de poisson sauce au citron (FM) Gratin de pâtes (FM) Yaourt	

Nos menus sont susceptibles de contenir des allergènes (voir tableau). Modifications possibles selon les approvisionnements.

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

Les légumes BIO sont produits par la ferme Ane et Carottes et le Comptoir Fraternel

FM : Fait maison

Viandes: Origine France (sauf exception indépendante de notre volonté)