

MENU ECOLE CUSSAC

MOIS DE MARS 2025

	10/03 AU 14/03/25	17/03 AU 21/03/25	24/03 AU 29/03/25	31/03/25
L U N D I	Velouté de légumes (FM)	Betteraves vinaigrette	Chipolatas (VF)	Poireaux en Vinaigrette (FM)
	Aiguillettes de poulet Corn flakes (VF) Purée de brocolis (FM) Compote	Sauté de veau (VF,FM) aux champignons Riz Œufs au lait (FM)	Haricots blancs à la tomate(FM) Fromage Mousse au chocolat	Sauté de dinde (VF, FM) Pâtes Yaourt
M A R D I	MENU VEGETARIEN	MENU REGIONAL	MENU VEGETARIEN	
	Spaghettis aux Boulettes de soja provençale Fromage râpé Yaourt	Carottes râpées (FM) Tourtière limousine (VF,FM) Salade verte Flognarde aux pommes (FM)	Tartine de chèvre (FM) Curry de pois chiche (FM) Riz basmati Fruit de saison	
J E U D I	Radis beurre	Rôti de porc (VF,FM)	Salade macédoine	
	Filet de Poisson (MSC)	Chou - fleur béchamel (FM)	Nuggett's de poulet (VF)	
	Haricots verts/Quinoa Gâteau au chocolat (FM)	Fromage Crème au caramel	Carottes (FM) PDT vapeur (FM) Yaourt	
V E N D R E D I	Salade méli mélo (FM)	Œuf mayonnaise	Salade d'endives et mimolette (FM)	
	Bœuf bourguignon (FM, VF) Pommes de terre vapeur (FM) Fruit de saison	Filet de poisson sauce blanche (MSC, FM) Boulgour/épinards (FM) Salade de fruits	Poisson vapeur (MSC,FM)	

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

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

MSC : Pêche durable - responsable