

MENU ECOLE CUSSAC

MOIS DE MARS 2026

	02/03 au 06/03	09/03 au 13/03	16/03 au 20/03	23/03 au 27/03	30/03 au 03/04
L U N D I	Carottes râpées (FM) Sauté de porc (FM VF) PDT Vapeur Salade de Fruits	Pâtes Bolognaise (FM VF) Emmental râpé compote + gâteau	Cordon bleu de dinde Haricots verts Fromage Riz au lait (FM)	Poireaux en vinaigrette Pilon de poulet Petits pois Œufs au lait (FM)	Salade méli mélo (FM) Escalope de dinde Sauce champignons Carottes vapeur (FM) Semoule à la vanille (FM)
M A R D I	MENU VEGETARIEN Velouté de légumes (FM) Omelette au fromage (FM) Salade verte Yaourt bio	MENU REGIONAL Bouillon aux vermicelles (FM) Petit salé Lentilles Flognarde aux pommes (FM)	MENU DU MONDE Gnocchis à la tomate et au parmesan jambon blanc Salade Tiramisu (FM)	MENU VEGETARIEN Chakchouka (FM) aux pois chiches Fromage Fruit	MENU REGIONAL Quiche Lorraine (FM) Salade verte Gâteau Lorrain comme un nuage (FM)
J E U D I	Macédoine de légumes Chipolatas (VF) Pois cassés Flan pâtissier	Taboulé à l'oriental Rôti de dinde Purée de céleri Fruit	Velouté de Carottes (FM) Sauté de poulet Salsifis Compote	Betteraves en vinaigrette Rôti de Porc Haricots blancs à la tomate Yaourt	Steak Haché Blettes gratinées à la béchamel (FM) Salade de fruits
V E N D R E D I	Filet de poisson Semoule à la tomate Fromage Fruit	Nuggett's de poisson Riz - Epinards à la crème Crème vanille	Salade composée (FM) Gratin de poisson (FM) Pâtes Yaourt	Filet de poisson sauce au citron PDT vapeur - salade Salade de Fruits	Burger Fish (FM) Frites Compote

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 régionale

FM : Fait Maison

VF : Viande origine France

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

PL : Production locale