

Le service restauration vous propose

Menus du lundi 22 mars au vendredi 02 avril 2021



Lundi 22 mars	Mardi 23 mars	Mercredi 24 mars (accueils de loisirs)	Jeudi 25 mars	Vendredi 26 mars
CHILI SIN CARNE (Haché végétal) 	BŒUF ASIATIQUE (viande de race limousine) 	GUACAMOLE ET TORTILLA 	JAMBON BRAISE 	FILET DE POISSON CORN FLAKES
RIZ 	NOUILLES CHINOISES AUX LEGUMES 	SAUTE DE VEAU 	FLAGEOLETS/CAROTTES * 	HARICOTS VERTS 
LAITAGE * 	FROMAGE * 	QUINOA 	FROMAGE	FROMAGE
FRUIT * 	FRUIT	LAITAGE	FRUIT	BROWNIE 

Lundi 29 mars	Mardi 30 mars	Mercredi 31 mars (accueils de loisirs)	Jeudi 01 avril	Vendredi 02 avril
VELOUTE DE LENTILLES CORAIL 	 SALADE VERTE * ET MIMOLETTE 	COUSCOUS (merguez/poulet) 	COTE DE PORC 	SALADE DE PATES ET RADIS 
GRATIN DE MACARONIS 	BIFTECK (viande de race limousine) 	PETITS LEGUMES 	PRINTANIERE DE LEGUMES 	GRATIN DE POISSONS 
LAITAGE	GRATIN DAUPHINOIS (pommes de terre locales) 	FROMAGE	FROMAGE	HARICOTS BEURRE 
PALMIER 	FRUIT	FRUIT	COMPOTE	LAITAGE * 

 C'est Local (Limousin Aquitaine)

 C'est BIO

 C'est fait maison

* Produits éligibles à "Aide UE à destination des écoles"

Plats cuisinés ou transformés sur place à partir de produits frais ou bruts ou de produits traditionnels de cuisine (huile, beurre, pain...)

Qualité des viandes servies :

Bœuf de race Limousine, né, élevé et abattu en France. Veau né, élevé et abattu en France

Les menus peuvent être modifiés pour des raisons d'approvisionnement, des problèmes techniques, ou pour lutter contre le gaspillage alimentaire

Les plats servis sont susceptibles de contenir des allergènes. Par conséquent, lors de l'inscription de votre enfant, veuillez à indiquer les allergènes afin qu'une adaptation de ses repas vous soit proposée