

MENUS MARS 2024




















Lundi 4 mars	Mardi 5 mars	Jeudi 7 mars	Vendredi 8 mars
<ul style="list-style-type: none"> . Salade composée (croûtons + fêta) 🥛 . Lasagnes végétales 🥛 . Petit suisse sucré 🥛 	<ul style="list-style-type: none"> . Tartine aux radis 🥛 . Brochette de dinde . Haricots persillade 🥛 . Fruit 	<ul style="list-style-type: none"> . Carottes et emmental 🥛 . Poisson à la ciboulette 🥛 . Pomme vapeur 🥛 . Fruit 	<ul style="list-style-type: none"> . Pâté de campagne . Rôti de porc . Lentilles . Crumble 🥛
Lundi 11 mars	Mardi 12 mars	Jeudi 14 mars	Vendredi 15 mars
<ul style="list-style-type: none"> . Salade composée (endives + batavia, pomme + oignon) . Croziflette 🥛 . Yaourt au sucre de canne 🥛 	<ul style="list-style-type: none"> . Houmous 🥛 . Cordon bleu 🥛 . Petit pois 🥛 . Fruit 	<ul style="list-style-type: none"> . Betterave & pomme . Poisson curry et lait de coco 🥛 . Purée de brocolis 🥛 . Yaourt fermier 🥛 	<ul style="list-style-type: none"> . Lentilles en salade . Poulet basquaise 🥛 . Riz 🥛 . Fruit
Lundi 18 mars	Mardi 19 mars	Jeudi 21 mars	Vendredi 22 mars
<ul style="list-style-type: none"> . Salade composée (maïs, avocat, tomate cerise confite) . Saucisse . Haricots palettes . Petit suisse aux fruits 🥛 	<ul style="list-style-type: none"> . Nems 🥛 . Riz cantonnais . Fruit 	<ul style="list-style-type: none"> . Rosette et beurre 🥛 . Lasagne au poisson 🥛 . Salade de fruits 	<ul style="list-style-type: none"> . Salade composée (pois chiche, fêta + oignons grillés) 🥛 . Bœuf Stroganov 🥛 . Pomme de terre boulangère 🥛 . Moelleux poire amandes
Lundi 25 mars	Mardi 26 mars	Jeudi 28 mars	Vendredi 29 mars
<ul style="list-style-type: none"> . Salade verte . Pâtes à la Carbonara 🥛 . Crème à la vanille 🥛 	<ul style="list-style-type: none"> . Taboulé . Clafoutis au fromage 🥛 . Brochette de fruits et sauce au chocolat 🥛 	<ul style="list-style-type: none"> . Guacamole 🥛 . Cassolette de poisson 🥛 . Cœur de blé . Fromage blanc et granola 🥛 	<ul style="list-style-type: none"> . Rillettes de pêcheur . Filet mignon de porc . Gratin de pomme de terre et de choux-fleurs 🥛 . Fruit

Les produits alimentaires servis dans le cadre de la restauration scolaire sont susceptibles de contenir les allergènes suivants :
 Arachides – Crustacés – Fruits à coque – Gluten – Céleri – Soja – Lait – Moutarde – Œufs – Poisson – Mollusques – Sulfites – Lapin – Sésame

MENUS AVRIL 2024



Lundi 1 avril	Mardi 2 avril	Jeudi 4 avril	Vendredi 5 avril
	<ul style="list-style-type: none"> . Beignet de légumes . Chili sans viande . Riz pilaf . Fruit 	<ul style="list-style-type: none"> . Salade César  . Poisson tandoori  . Semoule  . Yaourt à boire  	<ul style="list-style-type: none"> . Carottes et pommes . Haché de bœuf + ketchup maison . Coquillettes au fromage  . Panna Cotta & coulis de fruit rouge 
Lundi 8 avril	Mardi 9 avril	Jeudi 11 avril	Vendredi 12 avril
<ul style="list-style-type: none"> . Mousse de betterave & gressin  . Blanquette de veau  . Céréales au beurre  . Fruit 	<ul style="list-style-type: none"> . Pizza mozzarella et champignons  . Salade et croûtons . Yaourt  	<ul style="list-style-type: none"> . Mousse de canard . Filet de poisson meunière  . Pomme vapeur sauce au yaourt  . Compote 	<ul style="list-style-type: none"> . Salade et comté  . Rôti de bœuf . Pomme dauphine  . Fondant au chocolat et crème anglaise 

BONNES VACANCES...

 Préparation à base de lait, beurre et autres produits laitiers

* viande bovine élevée et abattue en France

Des contraintes d'approvisionnement peuvent nous amener à modifier ces menus.

✓ Liste des fournisseurs du circuit court : Bois Majou de Aillas (yaourt fermier et fromage blanc) – Eleveurs Girondins de Toulence (viande et charcuterie) – La Poissonnerie de Langon – M. LABREZE de St Pierre de Mons (légumes) – Sainfruit de Mazères (fruits)

Les repas servis à la cantine sont composés de produits frais, issus des circuits courts (labellisés « Bio » pour la plupart).

Goûter à tous ces aliments initie les enfants aux saveurs.

Les produits alimentaires servis dans le cadre de la restauration scolaire sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Arachides – Crustacés – Fruits à coque – Gluten – Céleri – Soja – Lait – Moutarde – Œufs – Poisson – Mollusques – Sulfites – Lapin – Sésame