

Menu



MARS 2022

Produits BIO

Produits de l'agriculture locale

NB :

- dans tous nos menus la viande de bœuf est d'origine française ou limousine
- Les pommes de terre bio proviennent de l'exploitation de M. Montjoffre (Rochechouart)

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction du contexte d'approvisionnement

	Semaine du 1 au 4	Semaine du 7 au 11	Semaine du 14 au 18	Semaine du 21 au 25	Semaine du 28 au 31
Lundi		Repas sans viande potage omelette et coulis de tomate - salade - yaourt	salade mélangée - pâtes Bolognaises - fruit du moment	salade de chou aux fruits - tomate farcie/riz - crème maison	crème Dubarry - lasagnes salade - pomme
Mardi	Repas sans viande carottes râpées - roulé au fromage « maison » salade - compote	concombres vinaigrette - tartiflette maison - poire	salade pêches-Feta - chipolatas au four choux-fleurs persillés - pâtisserie	beurre de sardine et ses toasts - verdurette - pilon de poulet mariné maison petits pois - fromage	brick de chèvre - salade - échine de porc épinards au jus - salade de fruits
Mercredi	nems en salade - araignée de porc haricots verts - fromage - flan caramel	salade de crevettes - escalope de dinde chou de Bruxelles au jus - fromage - salade de fruits	Repas sans viande asperges - gratin moscovite verdurette - fromage - fraises	salade avocat-tomate - moussaka de bœuf - fromage blanc - confiture - gâteaux secs	radis-beurre - paella - fromage - glace
Jeudi	betteraves - mimolette - poulet frites - clémentine	brocoli vinaigrette - rôti de veau braisé aux carottes - banane au citron et petit sablé	potage - émincé de volaille basquaise - Kiri - kiwi	Repas sans viande Assortiment de tartines au Reblochon salade et tomates - duo de pomelos et orange	Repas sans viande cake fromage - omelette et saladette - fraises au sucre
Vendredi	radis-beurre - filet de lieu citronné épinards et semoule - panna cotta aux framboises	poulet à l'indienne - fruits de mer au curry riz pilaf - crème au chocolat	céleri rémoulade - beignets de poisson pois cassé - île flottante	crudités du moment - raie aux câpres pommes vapeur - nougat glacé maison	

Menu



MARS 2022

**Produits
allergènes**

	Semaine du 1 au 4	Semaine du 7 au 11	Semaine du 14 au 18	Semaine du 21 au 25	Semaine du 28 au 31
Lundi		Sulfites Moutarde Gluten Lactose Soja Œuf Céleri	Sulfites Moutarde Gluten Lactose Œuf	Sulfites Moutarde Gluten Lactose Œuf Soja	Sulfites Moutarde Gluten Lactose Œuf
Mardi	Sulfites Moutarde Gluten Lactose Œuf	Sulfites Moutarde Gluten Lactose	Sulfites Moutarde Gluten Lactose Soja Œuf	Sulfites Moutarde Gluten Lactose Poisson	Sulfites Moutarde Gluten Lactose
Mercredi	Sulfites Moutarde Gluten Lactose Soja Œuf	Sulfites Moutarde Gluten Lactose Œuf Crustacés	Sulfites Moutarde Gluten Lactose Œuf	Sulfites Moutarde Gluten Lactose Œuf	Sulfites Moutarde Gluten Lactose Œuf Fruits de mer
Jeudi	Sulfites Moutarde Gluten Lactose	Sulfites Moutarde Gluten Lactose Soja Œuf	Sulfites Moutarde Gluten Lactose Céleri Soja	Sulfites Moutarde Gluten Lactose	Sulfites Moutarde Gluten Lactose Œuf
Vendredi	Sulfites Gluten Lactose Poisson	Sulfites Moutarde Gluten Lactose Œuf Crustacés	Sulfites Moutarde Gluten Lactose Poisson Céleri Œuf	Sulfites Moutarde Gluten Lactose Œuf Fruits à coque Poisson	