









MENU MARS 2022

* menu susceptible d'être modifié
 ** menu validé par une diététicienne
 *** viandes d'origine France

**** préparation réalisée majoritairement maison

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Le 01/03/2022 au 04/03/2022		Salade verte en vinaigrette ^{AB} Veau Haricots verts et ses pommes de terre persillés ^{AB} Fromage Mimolette Poire ^{AB}	Carottes râpées ^{AB} Poisson pané Quinoa, boulgour Petit suisse Compote de pommes ^{AB}	Salade de riz Brochette de dinde Épinard à la béchamel ^{AB} Biscuit Banane ^{AB}	Salade de chou blanc râpé ^{AB} Pennes aux lentilles ^{AB} Fromage Ossau Iraty ^{AB} Cocktail de fruits 
Le 07/03/2022 au 11/03/2022	Salade ^{AB} Émincé de porc à la crème Haricots rouges au jus Yaourt sucré ^{AB} Poire au sirop	Betteraves ^{AB} en vinaigrette Poulet rôti Frites ^{AB} Fromage Edam Clémentine ^{AB}	Taboulé et coeur de palmier Sauté d'agneau Chou fleur ^{AB} persillé Bleu d'Auvergne Salade de fruits maison ^{AB}	Oeuf ^{AB} dur mayonnaise Riz façon cantonais Comté ^{AB} Compotes de pommes ^{AB} Orange ^{AB} 	Velouté de légumes ^{AB} pommes de terre, poireaux, Saumon Duo de fleurette Fromage blanc sucré ^{AB} Kiwi ^{AB}
Le 14/03/2022 au 18/03/2022	Salade verte en vinaigrette ^{AB} Dos de colin d'Alaska Flageolets / carottes ^{AB} Fromage Saint Nectaire Ananas au sirop	Bouillon aux vermicelles, (pommes de terre ^{AB} et carottes ^{AB}) Jambon blanc Poêlée d'autrefois Petit suisse Poire ^{AB}	Salade de pâtes, maïs, petits pois ^{AB} Ratatouille Omelette nature Yaourt de soja ^{AB} Pomme ^{AB} 	Betteraves ^{AB} vinaigrette Steak haché Riz au beurre (beurre ^{AB}) Fromage Brie Clémentine ^{AB}	Céleri râpé Paupiette de dinde Gratin de courgettes et pomme de terre béchamel ^{AB} Mousse au chocolat (œufs ^{AB})
Le 21/03/2022 au 25/03/2022	Salade de perles, maïs, asperges Croustillant au fromage Poêlée de légumes Fromage Mimolette Clémentine ^{AB} 	Haricots verts en salade ^{AB} Poulet rôti Purée de pomme de terre ^{AB} Yaourt sucré ^{AB} Orange ^{AB}	Crêpe au fromage Rôti de dinde Carottes vichy ^{AB} Kiwi ^{AB}	Macédoine de légumes Filet de poisson Lentilles ^{AB} Fromage Gouda ^{AB} Banane ^{AB}	MENU SUEDOIS Salade, pomme de terre, mozzarella ^{AB} Kalops : ragout de boeuf scandinave avec ses carottes ^{AB} Gâteau aux pommes ^{AB} 
Le 28/03/2022 au 31/03/2022	Concombres en salade ^{AB} Rôti de porc Brocolis et pomme de terre ^{AB} Fromage comté ^{AB} Compote de pommes ^{AB}	Chou-fleur en salade ^{AB} Boulettes de boeuf Blé au beurre ^{AB} Fromage blanc ^{AB} Kiwi ^{AB}	Carottes râpées ^{AB} Hachis parmentier végétarien ^{AB} Chocolat liégeois Pomme ^{AB} 	Salade verte en vinaigrette ^{AB} Merguez Petits pois et carottes ^{AB} Fromage Edam Gâteau au yaourt ^{AB}	

Fournisseurs du mois



SAS MARASSÉ

Boeuf, porc, veau...

Viandes d'origine France

Toutes les viandes sont d'origine France

Lieu-dit Poncy, 47390 Layrac



Boulangerie La Parisienne

Pains biologiques

6 Bd du Couchant, 47310 Laplume

05 53 95 12 55



Ferme du Cabier

Poulet, volailles...

Cabier, 47310 Laplume

05 53 67 11 41



Les Baies d'Élie

Légumes

7 chemin de Plaisance

47310, Sérignac-sur-Garonne

07 85 61 67 65



MENU VÉGÉTARIEN



PRODUITS BIOLOGIQUES

FAIT MAISON



AOP : Appellation d'Origine Protégée



MSC : Marine Stewardship Council (Label Pêche durable)



Bien vivre ensemble