












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

## 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)

