MENU JANVIER 2024 — FÉVRIER 2024

* menu susceptible d'être modifié
** menu validé par une diététicienne
*** viandes d'origine France
**** préparation réalisée majoritairement maison

Du 15 janvier 2024 au 9 février 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Le 15/01/2024 au 19/01/2024	Macédoine de légumes AB Croustillant au fromage AB Haricots blancs et carottes AB Kiwi AB Végétarien	Chou blanc AB râpé Poulet Frites AB Mimolette Compote de pommes AB	Carottes râpées AB en vinaigrette Dos de colin sauce aurore AB Pomme de terre AB vapeur Petit suisse aux fruits Orange AB	Radis AB beurre Rôti de veau Lentilles AB Tomme noire Cocktail de fruits	MENU SAVOIE Salade verte Gratin à la tomme et lardons (pomme de terre AB, fromage et lardons) Gâteau de Savoie (œufs AB, sucre, maïzena, lait AB, beurre AB) à la crème de vanille
Le 22/01/2024 au 26/01/2024	Salade verte AB et graines de chia AB Rôti de dindonneau Blé AB au beurre Gruyère Poires au sirop	Potage de légumes AB Filet de colin à la moutarde Haricots panachés Cantal AOP Bananes AB	Betteraves en salade AB Nuggets de Poulet Tagliatelle Babybel Poire AB	Endives AB en salade Omelette AB aux herbes de Provence Carottes AB persillées Crème caramel au lait AB Végétarien	Tendres perles et maïs AB Saucisse de porc Salsifis Yaourt AB Kiwi AB
Le 29/01/2024 au 02/02/2024	Choux rouge râpé AB Gigot d'agneau Petit pois AB Pain perdu (lait et sucre)	Pâtes au pesto AB Poisson meunière Poêlée hivernale Saint Paulin Clémentine AB	Brocolis AB en vinaigrette Galette de quinoa Semoule AB et tajine de légumes Kiri Pomme AB Végétarien	Velouté de butternut et de pomme de terre AB, vermicelles Fricadelle de bœuf Choux-fleurs AB Fromage blanc aux fruits Orange AB	Salade verte AB Poulet rôti Purée de pommes de terre AB Crème dessert
Le 05/02/2024 au 09/02/2024	Radis AB au beurre Cœur de filet de merlu Épeautre AB Brie Biscuit	Mélanges des îles AB Rôti de veau Courgettes et pomme de terre AB Yaourt à la vanille AB Compote de pommes AB	Macédoine de légumes AB Gratin de raviolis aux épinards et au fromage Salade de fruits AB Végétarien	Brocolis AB en salade Rôti de porc Riz AB au beurre Petit suisse Banane AB	Potage de légumes AB Émincé de bœuf Quinoa et piperade Tomme noire Kiwi AB

Fournisseurs locaux du mois

SAS MARASSÉ

Boeuf, porc, veau…

Viandes d'origine France

AB Toutes les viandes sont d'origine France

Lieu-dit Poncy, 47390 Layrac

Boulangerie Lo Pan Levat

Pains

Ferme de la Goulette,
47310 Sainte-Colombe-en-Bruilhois

06 09 40 03 06

Ferme du Cabier

Poulet, volailles...

Cabier, 47310 Laplume

05 53 67 11 41

MENU VÉGÉTARIEN — PRODUITS BIOLOGIQUES — FAIT MAISON — LOCAL — ÉTHIQUABLE

AOP : Appellation d'Origine Protégée — MSC : Marine Stewardship Council (Label Pêche durable) — VPF : Viande de Porc Française

Sainte Colombe — Bien vivre ensemble

2023 — NIVEAU 2 — Contrôlé par ECOCERT EN CUISINE

Label Ecocert «En Cuisine»
S'engager pour une restauration collective durable +bio +locale +saine
www.labelbiocantine.com