MENU FÉVRIER — MARS 2024

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

Du 12 février au 8 mars 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Le 12/02/2024 au 16/02/2024	Betteraves AB en vinaigrette Saucisse végétale Lentilles AB Petit suisse aux fruits Pomme AB	Salade verte AB en vinaigrette Poulet rôti Frites AB Camembert AB Orange AB	Velouté de pommes de terre et poireaux AB Dos de colin à la ciboulette Carottes persillées AB Ossau Iraty Kiwi AB	Chou blanc AB râpé Blanquette de veau Riz AB Tome noire Compote de pommes AB	NOUVEL AN CHINOIS Nems, Rôti de porc laqué Nouilles chinoises aux légumes Cookie chinois (œufs AB sucre, beurre, farine AB
Le 19/02/2024 au 23/02/2024	Carottes râpées AB en vinaigrette Rôti de dindonneau Pâtes AB au beurre AB Babybel AB Cocktail de fruits	Taboulé / maïs AB Dos de cabillaud Haricots verts persillés AB Yaourt vanille AB Banane AB	PIQUE NIQUE	Brocolis AB en salade Œufs AB brouillés Pommes de terre vapeur AB Orange AB Gâteau au yaourt AB	Endives AB en vinaigrette Merguez Flageolets AB au jus Gouda Kiwi AB
Le 26/02/2024 au 01/03/2024	Salade verte AB en vinaigrette et dés de fromage Sauté d'agneau Petits pois AB Chausson aux pommes AB	Betteraves AB en vinaigrette Poisson pané Courgettes persillées AB Petit suisse Poire locale AB	PIQUE NIQUE	Potage de légumes (pommes de terre, butternuts) AB Boulettes de bœuf Poêlée d'hiver Comté Kiwi AB	Radis beurre AB Poulet rôti Purée de pomme de terre AB Crème caramel
Le 04/03/2024 au 08/03/2024	Céleri rémoulade AB Poisson sauce aurore Blé AB au beurre AB St Morêt	Carottes râpées AB en vinaigrette et graines de chia Rôti de veau Choux-fleurs AB à la béchamel Tourte aux abricots	Macédoine AB de légumes Croque au fromage Pommes dauphines Banane AB	Bouillon AB de poule aux vermicelles Rôti de porc Épinards AB Yaourt vanille AB Pomme AB	Salade verte AB en vinaigrette Rôti de bœuf Semoule AB / piperade Gruyère

Fournisseurs locaux du mois

SAS MARASSÉ
Boeuf, porc, veau…
Viandes d'origine France
Toutes les viandes sont d'origine France
Lieu-dit Poncy, 47390 Layrac
05 53 67 01 98

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

Jérôme Moreau
Fruits
Ferme de la Goulette, 47310 Sainte-Colombe-en-Bruilhois

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