MENU AVRIL 2024

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

Du 08 avril au 03 mai 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Le 08/04/2024 au 12/04/2024	Betteraves en salade Croustillant fromager I 7 Poêlage de céréales aux légumes du soleil I 7 Pomme	Carottes râpées en salade 10 12 Poulet rôti Frites Comté 7 Orange	Taboulé, maïs I Médaillon du grand large 4 Haricots verts bio 7 Saint Paulin 7 Kiwi	Salade verte en vinaigrette 10 12 Émincé de porc Lentilles blondes Comté 7 Compote de pommes	Concombres en salade 10 12 Rôti de bœuf Pâtes au fromage I 7 Mousse au chocolat 7
Le 15/04/2024 au 19/04/2024	Endives en salade Rôti de dindonneau Quinoa Mimolette 7 Ananas au sirop	Salade de pommes de terre, thon 10 12 Pavé de saumon 4 Courgettes persillées Yaourt 7 Fraises au sucre	SORTIE	Macédoine de légumes Œufs brouillés Pomme de terre rissolées Panna Cotta 7 Kiwi	Chou blanc râpé 10 12 Merguez Haricots cocos avec son jus Cantal 7 Pomme
Le 22/04/2024 au 26/04/2024	Salade verte en vinaigrette 10 12 Gigot agneau Petit pois 7 Riz au lait I 7	Haricots verts en salade 10 12 Cœur de merlu à l'armoricaine 4 Blé au beurre I 7 Fromage blanc 7 Fraises au sucre	Asperges en vinaigrette 10 12 Raviolis aux épinards à la sauce tomate I Kiri 7 Compote de pommes	SORTIE	Endives en salade 10 12 Poulet rôti Purée de pommes de terre 7 Chocolat liégeois 7
Le 29/04/2024 au 03/05/2024	Carottes râpées et graines de chia I 10 12 Carré de seitan Piperade Édam 7 Banane	Concombres en salade 10 12 Rôti de veau aux olives Flageolets 7 Petit suisse 7 Cocktail de fruits	FÉVRIER	Lentilles en salade I 10 12 Rôti de porc Poêlée de légumes 7 Yaourt 7 Pomme	ANGLETERRE Salade verte I 6 12 et féta 7 Fish and chips I Patatoes Pudding anglais au chocolat et au caramel (farine, œufs, beurre, chocolat au lait, noix, crème de cuisson, extrait de vanille, sucre en poudre, cacao en poudre 7)

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

1 : Céréales avec gluten - 2 : Crustacés - 3 : œufs - 4 : Poisson - 5 : Arachide - 6 : Soja - 7 : Lait - 8 : Fruits à coques - 9 : Céleri - 10 : Moutarde - 11 : Sésame - 12 : Sulfites (>10mg/kg) - 13 : Lupin - 14 : Mollusques

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