MENU MARS — AVRIL 2024

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

Du 11 mars au 05 avril 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Le 11/03/2024 au 15/03/2024	Macédoine de légumes en vinaigrette Carré de seitan Haricots cocos à la sauce tomate Fromage blanc sucré Banane	Carottes râpées en vinaigrette Poulet rôti Frites Gruyère Kiwi	Potage de légumes Dos de cabillaud à l'aneth Ratatouille Gouda Pomme	Salade verte en vinaigrette Rôti de porc Blé au beurre Babybel Compote de pommes	MENU IRLANDE Coleslaw Hachis parmentier gratiné à l'irlandaise (pommes de terre, bœuf égrené, petits pois, fromage râpé) Cake irlandais (farine Lait sucre, fruits confis, raisin sec, cannelle)
Le 18/03/2024 au 22/03/2024	Endives en vinaigrette Rôti de dinde Riz au beurre Comté Abricots au sirop	Pâtes au pesto Cœur de merlu Carottes vichy Petit suisse Clémentine	Champignons à la grecque Escalope viennoise Choux-fleurs au jus Tome noire Orange	Betteraves en salade Omelette fromage Pommes de terre sautées Kiwi Gâteau au chocolat	Radis beurre Saucisse de porc Lentilles Cantal Banane
Le 25/03/2024 au 29/03/2024	Carottes râpées en vinaigrette Gigot agneau Haricots beurre Semoule au lait	Macédoine de légumes Poisson pané Petits pois Yaourt Pomme	Chou blanc râpé Pâtes aux légumes Fromage blanc Compote de pommes Fraises	Bouillon aux alphabets Steak haché Poêlée de légumes Mimolette Kiwi	Salade verte en vinaigrette Poulet rôti Purée de pommes de terre Flamby à la vanille
Le 02/04/2024 au 05/04/2024		Chou rouge râpé Rôti de veau Courgettes à la béchamel Gâteau aux pommes	Brocolis en vinaigrette Nuggets végétarien Gratin dauphinois Kiwi	Tendres perles, maïs olives Rôti de porc Salsifis Yaourt vanille Orange	Endives en vinaigrette Bœuf bourguignon Quinoa / piperade Kiri

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