





































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 IO I2 Poulet rôti Frites  Comté  7 Orange 	Taboulé, maïs  I Médaille du grand large  4 Haricots verts bio 7 Saint Paulin 7 Kiwi 	Salade verte  en vinaigrette IO I2 Émincé de porc Lentilles blondes  Babybel 7 Compote de pommes 	Concombres  en salade IO I2 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 IO I2 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 IO I2 Merguez Haricots cocos  avec son jus Cantal 7 Pomme 
Le 22/04/2024 au 26/04/2024	Salade verte  en vinaigrette IO I2 Gigot agneau Petit pois  7 Riz au lait  I 7	Haricots verts  en salade IO I2 Cœur de merlu à l'armoricaine 4 Blé au beurre I 7  Fromage blanc 7 Fraises au sucre	Asperges  en vinaigrette IO I2 Raviolis aux épinards à la sauce tomate I  Kiri 7 Compote de pommes  	SORTIE	Endives  en salade IO I2 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 IO I2 Carré de seitan Piperade Édam 7 Banane 	Concombres  en salade IO I2 Rôti de veau aux olives Flageolets 7 Petit suisse 7 Cocktail de fruits	FÉRIÉ	Lentilles  en salade I IO I2 Rôti de porc Poêlée de légumes 7 Yaourt  Pomme 	 ANGLETERRE  Salade verte  I 6 I2 et fête 7 Fish and chips I Potatoes Pudding anglais au chocolat et au caramel (farine, Œufs, beurre, chocolat au lait, noix, crème de cuisson, ex- trait 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



2023



NIVEAU 2

Label Ecocert «En Cuisine»

S'engager pour une restauration collective durable +bio +locale +saine
www.labellocintine.com