

MENU NOVEMBRE — DÉCEMBRE 2023

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

Du 13 novembre au 08 décembre 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Le 13/11/2023 au 17/11/2023	Macédoine de légumes Croustillant au fromage Ratatouille Comté Kiwi	Endives en salade Poulet rôti Frites Babybel Compote de pommes	Carottes râpées Dos de cabillaud Tortellinis à la sauce tomate Petit suisse Orange	Chou rouge râpé Rôti de veau Blé au beurre Gruyère Cocktail de fruits	FRANCE Bouillon de pot au feu Paleron (pommes de terre, carottes, poireaux), Pain perdu Clémentine
Le 20/11/2023 au 24/11/2023	Radis beurre Rôti de dinde Semoule Tome noire Poire au sirop	Potage de légumes Poisson pané Carottes vichy Mimolette Clémentine	Betteraves en salade Escalope viennoise Petit pois Fromage blanc sucré Kiwi	Mélange à la française maison bio Omelette aux herbes de Provence Riz au lait Biscuit	Tendres perles et maïs Chipolatas de porc Épinards gratinés Yaourt sucré Pomme
Le 27/11/2023 au 01/12/2023	Chou blanc râpé Gigot d'agneau Courgettes persillées Gâteau au yaourt	Lentilles en salade Saumon mariné Piperade Vache qui rit Orange	Salade verte Lasagne aux légumes Clémentine 	Canapé de sardines Rôti de bœuf Haricot beurre Comté Kiwi	Radis beurre Poulet rôti Purée de pommes de terre Liégeois à la vanille
Le 04/12/2023 au 08/12/2023	Carottes râpées Cœur de filet de merlu Lentilles vertes Camembert Biscuit	Endives en salade Sauté de veau Riz au beurre Petit suisse aux fruits Compote de pommes	Velouté de potimarron aux vermicelles Chipolata végétale Brocolis à la béchamel Pomme 	Champignons à la grecque Rôti de porc à la moutarde Pommes de terre grenailles Edam Orange	Salade verte + dés de fromage Spaghettis bolognaise Pêches au sirop

Fournisseurs locaux du mois

SAS MARASSÉ

Bœuf, porc, veau...

Viandes d'origine France



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



2023



NIVEAU 2

Label Ecocert «En Cuisine»

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