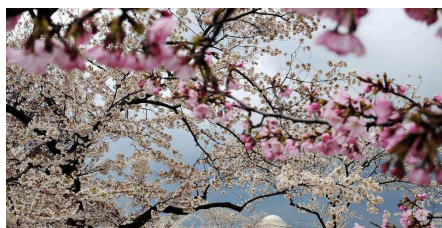


MENUS FEVRIER - MARS 2021



Lundi 22 février	Mardi 23 février	Jeudi 25 février	Vendredi 26 février
<ul style="list-style-type: none"> . Rillettes du pêcheur . Calamars à la romaine . Riz et brocolis . Fruit 	<ul style="list-style-type: none"> . Velouté de légumes . Tortilla et salade . Mousse au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> . Mousse de canard et cornichon . Tajine d'agneau . Semoule . Fruit 	<ul style="list-style-type: none"> . Betteraves et pommes . Rôti de bœuf* . Haricots plats à la persillade . Gâteau au chocolat
Lundi 1 ^{er} mars	Mardi 2 mars	Jeudi 4 mars	Vendredi 5 mars
<ul style="list-style-type: none"> . Carottes râpées . Pâtes à la bolognaise* . Fromage blanc et copeaux de chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> . Salade composée (maïs, mâche, carottes, avocat, thon) . Viande fondante de porc . Lentilles . Crème chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> . Betterave cuite et Gouda . Gratin de poisson à la p.de terre . Fruit 	<ul style="list-style-type: none"> . Velouté de courge à la tomate . Pizza et salade . Petits suisses aux fruits
Lundi 8 mars	Mardi 9 mars	Jeudi 11 mars	Vendredi 12 mars
<ul style="list-style-type: none"> . Palmier à la tapenade et fromage . Emincé de poulet paprika . Printanière de légumes . Fruit 	<ul style="list-style-type: none"> . Salade, carottes, emmental . Légumes sautés au curry . Riz . Eclair au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> . Jambon beurre . Poisson avec sa crème au citron . Semoule . Salade de fruits 	<ul style="list-style-type: none"> . Bouillon de légumes et alphabet . Emincé de bœuf* . Haricots verts . Yaourt aux fruits
Lundi 15 mars	Mardi 16 mars	Jeudi 18 mars	Vendredi 19 mars
<ul style="list-style-type: none"> . Salade verte . Parmentier de canard . Flan au caramel 	<ul style="list-style-type: none"> . Tarte feuilletée tomates et fromage . Saucisse . Gratin de choux-fleurs . Fruit 	<ul style="list-style-type: none"> . Carottes et céleri . Poisson au crumble de chorizo . Coquillettes . Yaourt fermier à la fraise 	<ul style="list-style-type: none"> . Soupe de vermicelles à la tomate . Quiche à l'emmental . Salade . Yaourt

* viande bovine élevée et abattue en France

Des contraintes d'approvisionnement peuvent nous amener à modifier ces menus.

✓ Liste des fournisseurs du circuit court : Bois Majou Aillas (yaourt fermier et fromage blanc) – Eleveurs Girondins de Toulence (viande et charcuterie) – La Poissonnerie de Langon – M. LABREZE St Pierre de Mons (légumes) – Sainfruit Mazères (fruits)

Les produits alimentaires servis dans le cadre de la restauration scolaire sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Arachides – Crustacés – Fruits à coque – Gluten – Céleri – Soja – Lait – Moutarde – Œufs – Poisson – Mollusques – Sulfites – Lapin – Sésame

MENUS MARS - AVRIL 2021



Lundi 22 mars	Mardi 23 mars	Jeudi 25 mars	Vendredi 26 mars
<ul style="list-style-type: none"> . Salade composée (endives pommes, emmental) . Poulet rôti . Macaroni . Fromage blanc et compote 	<ul style="list-style-type: none"> . Taboulé aux pois chiches . Purée de p.de terre et carottes gratinée . Salade . Yaourt fermier 	<ul style="list-style-type: none"> . Velouté de légumes . Curry de poisson . Cœur de blé et brocoli . Fruit 	<ul style="list-style-type: none"> . Betteraves, pommes et sésame . Rôti de porc . Petits pois . Gâteau au yaourt
Lundi 29 mars	Mardi 30 mars	Jeudi 1 ^{er} avril	Vendredi 2 avril
<ul style="list-style-type: none"> . Crêpe au fromage . Mijoté de veau . Carottes sautées . Fromage . Fruit 	<ul style="list-style-type: none"> . Velouté de carottes et pois chiches . Pizza et salade . Liégeois 	<ul style="list-style-type: none"> . Salade composée (maïs, avocat, mâche, surimi, carottes) . Saumon poêlé Tagliatelles à la crème. . Crumble aux pommes 	<ul style="list-style-type: none"> . Rosette et beurre . Rôti de bœuf* . Haricots plats . Salade de fruits
Lundi 5 avril	Mardi 6 avril	Jeudi 8 avril	Vendredi 9 avril
<p>LUNDI DE PAQUES</p>	<ul style="list-style-type: none"> . Rillettes de thon . Lasagnes* . Salade . Yaourt 	<ul style="list-style-type: none"> . Potage parmentier . Poisson du jour et son coulis de tomate . Gnocchi de polenta au fromage . Fruit 	<p style="text-align: center;">REPAS LANDAIS</p> <ul style="list-style-type: none"> . Mousse de canard et toast . Magret de canard . P.de terre et patates douces épicées . Moelleux au chocolat et chantilly

Bonnes vacances...

* viande bovine élevée et abattue en France

Des contraintes d'approvisionnement peuvent nous amener à modifier ces menus.

Les repas servis à la cantine sont composés de produits frais, issus des circuits courts (labellisés « Bio » pour la plupart). Goûter à tous ces aliments initie les enfants aux saveurs.

Les produits alimentaires servis dans le cadre de la restauration scolaire sont susceptibles de contenir les allergènes suivants :
Arachides – Crustacés – Fruits à coque – Gluten – Céleri – Soja – Lait – Moutarde – Œufs – Poisson – Mollusques – Sulfites – Lapin – Sésame