

MENUS FEVRIER - MARS - AVRIL 2023





























Lundi 20 février	Mardi 21 février	Jeudi 23 février	Vendredi 24 février
<ul style="list-style-type: none"> . Salade verte et croutons . Pizza tomates cerise confites et mozza 🍷 . Crème au chocolat 🍷 	<ul style="list-style-type: none"> . Crêpe au fromage 🍷 . Rôti de porc . Lentilles . Fruit 	<ul style="list-style-type: none"> . Salade composée (avocat, maïs, mâche) . Tagliatelles au saumon 🍷 . Fromage blanc et copeaux de chocolat 🍷 	<ul style="list-style-type: none"> . Salade composée (mâche, pamplemousse, endive, emmental) . Steak haché* . Haricots verts persillade 🍷 . Bugne et compote
Lundi 27 février	Mardi 28 février	Jeudi 2 mars	Vendredi 3 mars
<ul style="list-style-type: none"> . Salade carotte et pois chiche . Falafel sauce yaourt 🍷 . Riz . Crème vanille 🍷 	<ul style="list-style-type: none"> . Brick tomates cerise confites . Tajine de poulet . Semoule 🍷 . Salade de fruits 	<ul style="list-style-type: none"> . Saucisse . Petits pois 🍷 . Fromage 🍷 . Compote 	<ul style="list-style-type: none"> . Mesclun et oignons grillés . Ravioli au fromage 🍷 . Yaourt fermier et biscuit 🍷
Lundi 6 mars	Mardi 7 mars	Jeudi 9 mars	Vendredi 10 mars
<ul style="list-style-type: none"> . Betteraves râpées aux pommes, miel et sésame . Croziflette 🍷 . Mousse au chocolat 🍷 	<ul style="list-style-type: none"> . Tartine aux confetti de radis 🍷 . Escalope de veau milanaise . Haricots palette 🍷 . Banane 	<ul style="list-style-type: none"> . Rosette et beurre 🍷 . Poisson sauce tandori 🍷 . Cœur de blé, carotte et brocoli 🍷 . Ananas et mangue 	<ul style="list-style-type: none"> . Salade composée (carotte, avocat, mesclun, maïs, fromage) 🍷 . Tacos à la dinde et au cheddar 🍷 . Muffin au chocolat et crème anglaise 🍷
Lundi 13 mars	Mardi 14 mars	Jeudi 15 mars	Vendredi 16 mars
<ul style="list-style-type: none"> . Toast à la crème d'artichaut 🍷 . Nouilles aux légumes . Compote et gaufre 	<ul style="list-style-type: none"> . Cake à la feta 🍷 . Mijoté de dinde 🍷 . Petit pois 🍷 . Kiwi 	<ul style="list-style-type: none"> . Salade de lentilles et emmental 🍷 . Poisson du jour et crème de courgettes rôties . Semoule au cumin . Fromage blanc, coulis de fruits rouge et crêpe dentelle 🍷 	<ul style="list-style-type: none"> . Mousse de canard . Rôti de bœuf * . Gratin dauphinois 🍷 . Fruit

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 FEVRIER - MARS - AVRIL 2023



Lundi 20 mars	Mardi 21 mars	Jeudi 23 mars	Vendredi 24 mars
<ul style="list-style-type: none"> . Salade verte et comté  . Gratin de macaroni  . Yaourt fermier  	<ul style="list-style-type: none"> . Cookie noisette et fromage  . Emincé de poulet au curcuma . Haricots beurre  . Fruit 	<ul style="list-style-type: none"> . Chou rave, pomme et carotte en salade . Croquettes de poisson  . Riz . Crème caramel  	<ul style="list-style-type: none"> . Houmous . Mijoté de veau  . Pomme vapeur  . Eclair au chocolat 
Lundi 27 mars	Mardi 28 mars	Jeudi 30 mars	Vendredi 31 mars
<ul style="list-style-type: none"> . Salade composée (laitue, pommes, fromage, noisettes) . Pizza mozza, tomates cerise et champignon  . Glace  	<ul style="list-style-type: none"> . Rillette de thon  . Nuggets de poulet . Purée 2 couleurs  . Fromage  . Fruit 	<ul style="list-style-type: none"> . Saucisse . Haricots verts  . Fromage  . Banane 	<ul style="list-style-type: none"> . Betterave et feta  . Parmentier de canard  . Compote et biscuit
Lundi 3 avril	Mardi 4 avril	Jeudi 6 avril	Vendredi 7 avril
<ul style="list-style-type: none"> . Salade composée (pommes, carottes, maïs, avocat et cracker) . Poulet sauté . P.de terre à la crème de curry  . Yaourt aux fruits  	<ul style="list-style-type: none"> . Taboulé . Tarte à la tomate et courgettes confites  . Salade . Fromage blanc et pépites de chocolat  	<ul style="list-style-type: none"> . Rillette de canard et cornichon . Fish and chips . Gratin de choux et p.de terre  . Fruit 	<ul style="list-style-type: none"> . Toast à la tomate cerise confite et mozza  . Spaghetti bolognaise  . Fondue au chocolat (banane, chamallow, chocolat, œuf de Pâques)

Bonnes vacances...

 Préparation à base de lait, beurre et autres produits laitiers

* 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 de Aillas (yaourt fermier et fromage blanc) – Eleveurs Girondins de Toulonne (viande et charcuterie) – La Poissonnerie de Langon – M. LABREZE de St Pierre de Mons (légumes) – Sainfruit de Mazères (fruits)

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