

Menu du mois de mars 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				1
				avocat et tomate rôti de dinde pommes de terre rôties fromage salade de fruits
4	5	6	repas végétarien 7	8
taboulé libanais cuisse de poulet petits pois et champignons gouda clementine	concombre steak de veau frites et ketchup glace	accras de morue kefta de volaille tajine de légumes camembert kiwi	carottes rapées crispidor au fromage brocolis bio mousse au chocolat et biscuit	salade aux olives poisson à la provençale riz compote de pomme bio
11	12	13	Repas bio 14	15
tomate et maïs nuggets de poulet salsifis semoule au lait	betterave rôti de porc haricots blancs cantal pomme	salade aux croutons poisson meunière carottes crème dessert	choux en salade sauté de bœuf pâtes fromage blanc au coulis	terrine de campagne calamar à l'américaine pommes de terre vapeur kiri poire
18	repas végétarien 19	20	21	22
salade coleslaw saucisse de toulouse pois cassés pêche au sirop	macedoine œuf dur lasagnes ricotta épinard chèvre salade liégeois vanille	radis et beurre paupiette de veau julienne de légumes donut au chocolat	salade et féta poisson au chorizo riz yaourt sucré	poireaux vinaigrette sauté d'agneau au thym semoule emmental ananas
25	26	27	Repas végétarien 28	29
endives aux pommes boulette de boeuf haricots verts gâteau maison	panibun's emmental joue de porc confite choux fleurs banane	concombre escalope de dinde au curry pâtes petit suisse	riz niçois omelette ratatouille edam poire	tomate mozzarella pizza au thon salade velouté aux fruits

Bœuf de race limousine, né, élevé et abattu en France, sauf pour le steak haché et la viande hachée

Veau Limousin de moins de 6 mois 1/2, né, élevé et abattu en France

Poulet fermier

Mercredi : CLSH

Les plats écrits en bleu contiennent du porc ou la préparation peut en contenir

En fonction de nos livraisons, nous nous réservons le droit de modifier le menu du jour sans préavis.

Fromage blanc bio et riz au lait bio et crème dessert bio de la ferme BOISSOU de Saint-victurien