

ÉCOLES DE LOUZAC SAINT ANDRÉ

Menus

Du 04 mars au 29 mars 2024

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine du 04 mars au 08 mars	Haricots verts en salade Cordon bleu Semoule (B) Salade de fruits (B)	Soupe tomate vermicelle (M) Brocolis (F) Lapin en sauce (M) Yaourt nature (B)	<u>Menu végétarien</u> Laitue + croutons pain (F) Omelette nature (M) Flan vanille (M)	Chou rouge (F) Gratin de poisson (M) Saint paulin Poires (F)
Semaine du 11 mars au 15 mars	Riz-thon (M) Nuggets poisson Haricots beurre Tarte aux pommes (M)	<u>Menu végétarien</u> Potage légumes (MB) Tarte chèvre (M) Petit filou	<u>Table Ninon Meloë Irina Timéa</u> <u>Oryane</u> Laitue mimolette (M) Steak haché Pâtes Donuts nutella	Pommes de terre en salade (M B) Carottes (BM) Paupiettes en sauce (M) Mousse chocolat (M)
Semaine du 18 mars au 22 mars	Pâté de campagne Rôti de porc (Label Rouge) Haricots verts (B) Vache qui rit Poire (F)	<u>Menu végétarien</u> Endive, noix, dés de gruyère Lasagnes végétariennes Brie (B) Orange (F)	Mâche mimosa (FM) Colin à la tomate Riz Flanc chocolat (M)	Potage légumes (M) Rôti de bœuf (L) Courgettes (M) Yaourt aromatisé
Semaine du 25 mars au 29 mars	<u>Menu végétarien</u> Concombre vinaigrette (BM) Quinoa Croque fromage Banane (F)	Avocat à la vinaigrette Hachis parmentier (M) Pomme (F)	Saucisson beurre Poisson en sauce Epinard Kiri Compote de fruits	<u>Table Mia Jade Younes</u> <u>Léandre</u> Crêpe fromage Frites (M) Poulet (Label Rouge) Fromage blanc /fraises

F = FRAIS M = PREPARATION MAISON B = BIO L = LOCAL LABEL ROUGE