

ECOLE DE LOUZAC SAINT ANDRÉ

Menus

Du 10 mars au 04 avril 2025

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine Du 10 mars au 14 mars	<u>Menu végétarien</u> Haricots verts à la vinaigrette Quinoa (M) Sauce bolognaise Veggie Compote	Pommes de terre en salade (M) Duo de carottes jaune et orange (F,B) Veau Kiri Poires (F)	Cervelas pain + beurre Poulet (AOP) Courgettes persillées (F) Yaourt Bio	Mâche à la vinaigrette mimosa (M) Colin sauce tomate Riz Danette
Semaine du 17 mars au 21 mars	<u>Menu table Esaya, Djino, Célia, Adèle, Léo, Mélusine</u> Jambon de Bayonne au beurre Cordon bleu Ratatouille (M, F) Tarte aux pommes (M)	Laitue, oignons frits et croûtons (M) Pâtes Carbonara (M) Fromage blanc pruneau (F)	<u>Menu végétarien</u> Céleri rave à la mayonnaise (M) Haricots en grains à la tomate (M) Petit suisse nature sucré	Potage légumes (M) Cabillaud en sauce Semoule St Nectaire (AOP) Pomme (F)
Semaine du 24 mars Au 28 mars	Saucisson sec Epinards Crousty pané Liégeois chocolat	<u>Menu végétarien</u> Salade blé, Maïs, tomate (M) Quiche au fromage (M) Salade verte (M) Banane (F,B)	Concombre à la vinaigrette (M,F) Rôti de porc (AOP) Pomme duchesse Babybel Orange (B, F)	Thon St Moret (M) Aiguillette de poulet (L) Haricots verts Riz au lait (M)
Semaine du 31 mars Au 04 avril	Taboulé (M) Brocolis persillés (B) Côte de porc Yaourt aromatisé au fruit	Asperge à la vinaigrette Boule de bœuf en sauce (M) Macaroni Camembert Kiwi	Radis Côte d'agneau (primaire) Jambon blanc (maternelle) Flageolet Mousse chocolat (M)	Feuilleté bolognaise Morue en sauce (M) Pomme de terre Batavia (F) Chanteneige Fraises

F = FRAIS M = PREPARATION MAISON B = BIO L = LOCAL Boucherie ARNAUD Burie

Les menus peuvent être modifiés en fonction des livraisons – Les repas sont faits le jour même