

ECOLE DE LOUZAC SAINT ANDRÉ

Menus

Du 16 mars au 04 avril 2026

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine Du 16 mars Au 20 mars	Salade de pâte aux 3 couleurs Chou Romanesco (F) Steak Veau Fromage (AOP) Fruits (F)	<u>Menu végétarien</u> Radis rouge (F) Pané de fromage Légumes (M) Beignet	Potage lentille corail (M) Poulet (AOP) Frites (F) Laitage	Concombre en sauce (M/B) Filet d'églefin sauce citron Riz Brie Poires (F/B)
Semaine Du 23 mars Au 27 mars	Jambon de Bayonne Ratatouille (M) Cordon bleu Tarte aux fruits (M)	Salami, pain, beurre Escalope à la crème Duo de carottes (F/B) Bananes (B)	<u>Menu végétarien</u> Carottes râpées Nouilles sautées chinoises Liégeois chocolat	Betteraves rouges (B) Semoule Cabillaud en sauce Petit suisse
Semaine Du 30 mars Au 4 avril	Salade de chou Boulette de volaille Pâtes Fromage Pomme (F)	Thon St Moret Mini saucisse de toulouse Brocolis (F) Babybel Kiwi (B)	<u>Menu végétarien</u> Haricots verts à la vinaigrette (M) Quinoa égrenée végétale (M) Fromage blanc (F/B)	Friand fromage Epinard (B) Poisson blanc Glace
		BONNES VACANCES		

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