

# Menus Scolaires

Semaine 12 du 22 au 26 Mars 2021

## Menu Végétarien

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Entrée</b>	Taboulé ( <b>Semoule BIO</b> )	Pâté de foie (s/viande : Surimi mayonnaise)	Crêpe au fromage	Potage Dubarry	<b>Betteraves BIO</b> en vinaigrette
<b>Plat</b>	<b>Saucisse de Toulouse de la ferme de Mallossèves</b>	Filet de <b>colin</b> sauce à l'aneth	Rôti de dinde au jus	Allumettes de dinde façon carbonara	Jambalaya de <b>riz BIO</b> aux légumes
<b>Accompagnement</b>	Carottes au miel et romarin	Brocolis persillés	Petits pois	<b>Coquillettes BIO</b>	
<b>Sans viande</b>	Galette de soja provençale		Poisson meunière	Poisson pané et citron	
<b>Produit laitier</b>	Carré de ligueil	Yaourt aromatisé	<b>Camembert BIO</b>	Crème anglaise	Petit moulé nature
<b>Dessert</b>	Tarte normande	Poire	Compote fraîche de <b>poire</b> (groupement de producteurs Novapom 82)	Brownies	Gateau au miel et noisettes

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine centrale essentiellement à partir de produits frais.  
Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.

### Légende :

- Recette cuisinée
- Les produits issus de l'Agriculture Biologique\*
- Poisson MSC Pêche Durable
- Viande origine France
- Les produits locaux\*  
\* Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.