

Ecole de Payzac

lundi 22 février	mardi 23 février	jeudi 25 février	vendredi 26 février
LENTILLES VINAIGRETTE	CAROTTES RAPEES	CREME DE CELERIS	HARICOTS VERTS VINAIGRETTE
ROTI DE DINDE SAUCE SUPREME	STEAK HACHE SAUCE BRUNE	ECHINE DE PORC SAUCE CHARCUTIERE	QUENELLE SAUCE TOMATE
COEUR DE BLE AUX LEGUMES		PENNES	RIZ CREOLE
	POMMES NOISETTES	BROCOLIS	FONDUE DE POIREAUX
PETIT SUISSE	BRIE	VACHE QUI RIT	BUCHETTE DE CHEVRE
FRUIT	FLAN VANILLE	SALADE DE FRUITS	GAUFFRE AU SUCRE
lundi 01 mars	mardi 02 mars	jeudi 04 mars	vendredi 05 mars
OEUF DUR MAYONNAISE	ALLUMETTE FROMAGE	VELOUTE DE LEGUMES	SALADE DE POIS CHICHES
ROTI DE VEAU	SAUTE DE PORC	SAUTE D'AGNEAU A LA TOMATE	NUGGET'S DE BLE
POMMES VAPEUR	MACARONIS	SEMOULE	BOULGOUR AUX PETITS LEGUMES
JULIENNE DE LEGUMES	CAROTTES SAUTES	LEGUMES TAJINE	
YAOURT NATURE	BLEU	SAMOS	EDAM
FRUIT	COMPOTE	LIEGEOIS CHOCOLAT	TARTE AUX POMMES
lundi 08 mars	mardi 09 mars	jeudi 11 mars	vendredi 12 mars
CREME DE CAROTTES	BETTERAVES MIMOSAS	MACEDOINE VINAIGRETTE	SALADE VERTE AU CHEVRE
TARTIFLETTE	FILET DE POULET AUX CHATAIGNES	TORTIS A LA BOLOGNAISE	COUSCOUS DE LEGUMES
SALADE VERTE	RIZ CREOLE	ET SON FROMAGE RAPE	
	HARICOTS VERTS PERSILLEES		
PETIT SUISSE	EDAM	CAMMENDERT	FROMAGE BLANC
FRUIT	ILE FLOTANTE	FRUIT	GATEAU A LA BANANE
lundi 15 mars	mardi 16 mars	jeudi 18 mars	vendredi 19 mars
POTAGE DE LEGUMES	CREPE AU FROMAGE	ROSETTE CORNICHONS	PIZZA TOMATE, FROMAGE ET OLIVES
STEAK HACHE SAUCE CREME	JAMBON BRAISE	SAUTE DE DINDE	BOULETTE FACON THAÏ
	BROCOLIS	RIZ A LA JULIENNE DE LEGUMES	HARICOTS BEURRES PERSILLES
POMMES ROSTIES	COQUILLETES		POLENTA GRATINEE
GOUDA	BABYBEL	TOMME BLANCHE	YAOURT NATURE
FLAN CAMEL	FRUIT	FRUIT	POIRE AU CHOCOLAT

Menus du	lundi 22 février	au	vendredi 16 avril
lundi 22 mars	mardi 23 mars	jeudi 25 mars	vendredi 26 mars
BETTERAVES VINAIGRETTE	SALADE DE LENTILLES	CAROTTES RAPEES	TABOULE
CHOUROUTE GARNIE	TAJINE DE VOLAILLE	DAUBE DE BOEUF	OEUF FLORENTINE ET SES CROUTONS
	SEMOULE	PUREE	
	LEGUMES TAJINES		
SAMOS	ST PAULIN	EMMENTAL	PETIT SUISSE
FRUIT	CREME VANILLE	GATEAU CHOCOLAT	POMME AU FOUR COULIS DE FRUITS ROUGES
lundi 29 mars	mardi 30 mars	jeudi 01 avril	vendredi 02 avril
CHOU FLEUR MIMOSAS	POTAGE PARMENTIER	SALADE VERTE AU RADIS	SALADE DE HARICOTS VERTS
SAUTE DE PORC A LA GRAINE DE MOUTARDE	STEAK HACHE SAUCE TOMATE	FILET DE POULET AU JUS	PANE DE BLE AUX EPINARDS
POMMES VAPEUR	PENNES	BOULGOUR AUX CAROTTES	RIZ AUX COURGETTES
PRINTANIERE DE LEGUMES	LEGUMES FORESTIERS		
CARRE FRAIS	CAMENBERT	BRIE	YAOURT NATURE
POIRE AU SIROP	FRUIT	SALADE DE FRUITS	TARTE AU CHOCOLAT
lundi 05 avril	mardi 06 avril	jeudi 08 avril	vendredi 09 avril
LUNDI	CONCOMBRE VINAIGRETTE	OEUF DUR AU THON	SALADE VERTE A L'EMMENTAL
DE	SAUTE D'AGNEAU	PALERON DE BOEUF	BURGER DE QUINOA
PÂQUES	HARICOTS BLANCS AUX CAROTTES	PATES	LENTILLES AUX PETITS LEGUMES
		HARICOTS BEURRE PERSILES	
	PETIT SUISSE	EDAM	KIRI
	FRUIT	ILE FLOTANTE	BAVAROIS
lundi 12 avril	mardi 13 avril	jeudi 15 avril	vendredi 16 avril

Sous réserve des approvisionnements. Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information veuillez vous rapprocher du gérant.



VEGETARIEN



BIO

INFOS PRODUITS :

Nos plats sont cuisinés à partir de produits bruts par la cuisine de l'Ehpad Les Pervenches à Lablachère. Toutes nos viandes sont françaises. Nos fruits de saison (sauf banane, agrumes) et légumes frais sont de la région.

Dans le cadre de la loi Egalim (Loi n° 2018-938 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous) notre service achats, notre acheteur régional et notre gérant travaillent au quotidien sur l'approvisionnement en circuits courts de produits durables et bio. Dans le même contexte, un repas végétarien est proposé aux enfants une fois par semaine. Pour en savoir plus, rendez-vous sur www.egalimapi.com

fabriqueux

épice

équilibre