

# Ecole de Payzac

api  
Association pour l'Initiation à la Préparation Individuelle

sourire

épice

équilibre

lundi 03 janvier	mardi 04 janvier	jeudi 06 janvier	vendredi 07 janvier
BETTERAVES VINAIGRETTE	CHOU-FLEUR VINAIGRETTE	CREME DE CAROTTES	SALADE DE HARICOTS VERTS
ROTI DE VEAU	HACHIS PARMENTIER	FILET DE POULET A LA SAUGE	OEUF DUR GRATINE
PETIT POIS CAROTTES	SALADE VERTE	SEMOULE	COEUR DE BLE AUX CHAMIGNONS
		LEGUMES TAJINE	
CARRE FRAIS	YAOURT NATURE	BRIE	TOMME GRISE
FLAN VANILLE	FRUIT	COMPOTE DE POMMES	GALETTE DES ROIS
lundi 10 janvier	mardi 11 janvier	jeudi 13 janvier	vendredi 14 janvier
CAROTTES RAPEES MOUTARDE A L'ANCIENNE	CREME DE CELERIS	QUICHE AUX LEGUMES	BROCOLIS A L'ECHALOTTE
ROTI DE PORC	LASAGNE BOLOGNAISE	DOS DE CABILLAUD SAUCE CITRON	NUGGET'S DE BLE
MACARONIS	SALADE VERTE	POMMES VAPEUR	PENNE A LA TOMATE
POELEE DE LEGUMES RACINE		HARICOT VERT	FONDUE DE POIREAUX
CROC LAIT	CHEVRE BUCHETTE	CAMEMBERT	FROMAGE BLANC
CREME CHOCOLAT	FRUIT	FRUIT	GAUFRE AU SUCRE
lundi 17 janvier	mardi 18 janvier	jeudi 20 janvier	vendredi 21 janvier
SALADE VERTE A L'EMMENTAL	VELOUTE DE CHAMIGNONS	POIREAU VINAIGRETTE	SALADE DE POIS CHICHES
SAUTE DE BOEUF	SAUTE DE PORC	ROTI DE DINDE AU JUS	QUENELLE SAUCE TOMATES
LENTILLES AUX CAROTTES	PUREE	COQUILLETES	RIZ PILAF
	JULIENNE DE LEGUMES	HARICOTS BEURRE	POELEE DE LEGUMES
SIX DE SAVOIE	BUCHE DU PILAT	PETIT SUISSE	BABY-BELL
FLAN CAMEL	FRUIT	FRUIT	TARTE CHOCOLAT
lundi 24 janvier	mardi 25 janvier	jeudi 27 janvier	vendredi 28 janvier
BETTERAVES VINAIGRETTE	POTAGE DE LEGUMES	CAROTTES RAPEES	SALADE DE HARICOTS BEURRE
SAUCISSE GRILLEE	DOS DE COLIN PERSILLE	TAJINE DE VOLAILLE	BOULETTE FACON TAÏ
PATES AUX CHAMIGNONS	POMMES PERSILLEES	SEMOULE PARFUMEE	GRATIN DE CHOU-FLEUR
	BROCOLIS		JARDINIERE
CAMEMBERT	EDAM	YAOURT NATURE	SAMOS
FRUIT	COCKTAIL DE FRUITS	POMME CUITE A LA GELLE DE GROSEILLE	TARTE AUX POMMES

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

## Menus du lundi 03 janvier au vendredi 25 février

lundi 31 janvier	mardi 01 février	jeudi 03 février	vendredi 04 février
VELOUTE DE POTIRON	SALADE VERTE AU CHEVRE	MACEDOINE VINAIGRETTE	TARTE AU POIREAUX
SAUTE DE PORC	STEAK HACHE	RAVIOLIS GRATINES	GALETTE DE BOULGOUR
RIZ		SALADE VERTE	COEUR DE BLE AUX LEGUMES
CAROTTES SAUTEES	POMMES ROSTIES		
CHANTENEIGE	MIMOLETTE	BRIE	PETIT FILOUS
LIEGEOIS VANILLE	FRUIT	FRUIT	BROWNIE
lundi 07 février	mardi 08 février	jeudi 10 février	vendredi 11 février
VELOUTE DE PETITS POIS	CHOU-FLEUR VINAIGRETTE	TERRINE DE LEGUMES MAISON	ALLUMETTE AU FROMAGE
EMINCE DE VOLAILLE A LA MOUTARDE	BOEUF BOURGUIGNON	CHILI CON CARNE	OEUF FLORENTINE ET SES CROUTONS
PENNES AUX LEGUMES	POMMES VAPEUR	RIZ CAMARGUAIS CREOLE	
	POELEE DE LEGUMES		
VACHE QUI RIT	PETIT SUISSE	EMMENTAL	TARTARE
POIRE AU SIROP	FRUIT	SALADE DE FRUITS	FROMAGE BLANC A LA CREME DE MARRON
lundi 14 février	mardi 15 février	jeudi 17 février	vendredi 18 février
lundi 21 février	mardi 22 février	jeudi 24 février	vendredi 25 février

### 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](http://www.egalimapi.com)