

Toutes nos viandes et charcuteries sont certifiées » **Fabriqué en Aveyron** » Nous privilégions un circuit court, aussi bien pour les fruits, les légumes et le pain. Nos menus sont établis par une nutritionniste selon les normes en vigueur, et re évalués tous les deux ans. Les plats sont élaborés tous les matins et amenés chauds prêt à servir à la cantine.

	Du 13 au 17 mars	Du 20 au 24 mars	Du 27 au 31 mars	Du 3 au 7 avril
Lundi	Menu végétarien Betterave en salade Omelette aux patates Courgettes béchamel Yaourt au sucre	Salade pomme et noix Poulet rôti Petit pois Brie	Potage Saucisse grillée bio Flageolets Orange	Pâté de campagne Aveyron Hachi Parmentier de bœuf Yaourt
Mardi	Salade de choux à la féta Roti de porc bio Haricots verts Kiri	Céleri remoulade Poisson selon arrivage à la provençale Riz Pomme	Pâté en crouste Daube aux carottes Pomme vapeur Emmental	Friand au fromage Jambon blanc/ beurre Gratin de choux fleur bio Moelleux au chocolat maison
Jeudi	Velouté de légumes Chipolata Purée au beurre Kiwi	Œuf dur mimosa Cordon bleu Salsifis Yaourt	Tarte provençale Steak haché Blé aux champignons Flamby	Menu végétarien Salade gruyère, œuf et tomates Haricots verts Gratin de pâtes Fruit
Vendredi	Taboulé oriental Sauté de veau Aveyron Riz nature Eclair au chocolat	Menu végétarien Salade verte et maïs Quiche aux trois fromages Jardinière de légumes Compote, madeleine	Menu végétarien Macédoine de légumes Semoule au curry Gratin d'épinard Fruit	Betteraves et pois chiches Poisson pané Carottes à la crème Vache qui rit