



Qu'est ce qu'on mange
à la cantine?

Menus

du 7 mars au 22 avril 2022



Lundi 7 mars Carottes râpées BIO Emincé de bœuf Céréales BIO aux légumes Yaourt aux fruits BIO	Mardi 8 mars Pâté cornichon Escalope de porc Bleu blanc coeur (BBC) Haricots verts et pomme de terre BIO Comté AOP Fruit BIO	Jeudi 10 mars Feuilleté au fromage Saumon Epinards BIO béchamel Brie Fruit BIO	Vendredi 11 mars Potage de légumes Cassoulet végétarien BIO Clafouti à la pêche
Lundi 14 mars Salade de grainola BIO Tartiflette végétarienne Fruit	Mardi 15 mars Salade de pâtes BIO au surimi Rôti de bœuf Gratin de chou-fleur et pomme de terre Fromage blanc BIO vanille	Jeudi 17 mars Menu orange Coleslaw Sauté de poulet au curry Bleu blanc coeur (BBC) Riz BIO Mimolette Clémentine	Vendredi 18 mars Potage de légumes Filet de lieu MSC huile d'olive/citron Poêlée de légumes Fromage frais Bio Fruit
Lundi 21 mars Menu élémentaire Salade de croutons et emmental Poulet pané Petits pois BIO Salade de fruits + biscuit	Mardi 22 mars Betteraves Sauté de veau Boulgour BIO Petits suisse	Jeudi 24 mars Taboulé Omelette au fromage Haricots beurres Fruits	Vendredi 25 mars Céleri rémoulade Calamars basquaise Pâtes BIO Cantal AOP Fruits au sirop
Lundi 28 mars Crêpes au fromage Rôti de porc BBC Poêlée chou-fleur et brocolis Camembert Fruit	Mardi 29 mars Salade de pamplemousses Pâtes BIO bolognaise végétarienne au parmesan Tarte aux fruits	Jeudi 31 mars Menu maternelle Potage de légumes Cheeseburger Frites Mangues et ananas aux fruits rouges	Vendredi 1^{er} avril Rillettes de sardines Filet de lieu MSC Gratin de poireaux et pommes de terre à la béchamel Fruit
Lundi 4 avril Carottes et chou rouge Galette de tofu fromage BIO Purée de panais Gâteau au chocolat	Mardi 5 avril Radis au beurre Blanquette de la mer Semoule BIO Yaourt de brebis vanille BIO	Jeudi 7 avril Menu mexicain Guacamole Fajitas de poulet Riz BIO Ananas	Vendredi 8 avril Saucisson Sauté de bœuf Haricots verts BIO Babybel Fruit
Lundi 11 avril Salade d'asperges Tajine d'agneau Boulgour Yaourt BIO	Mardi 12 avril Croque-monsieur Wings de poulet Haricots plats Fruit	Jeudi 14 avril Salade de riz BIO Poisson pané Chou aux carottes et pommes de terre St Nectaire AOP Fruit	Vendredi 15 avril Potage de légumes Couscous végétarienne Semoule BIO Viennois au chocolat
Lundi 18 avril férié	Mardi 19 avril Macédoine de légumes Raviolis végétarien BIO à la sauce tomate et parmesan Fruit	Jeudi 21 avril Menu élémentaire Concombre à la crème Moules marinière Frites Fromage Compote	Vendredi 22 avril Salade composée Rôti de veau Jardinière de légumes Fromage Desserts variés

Le bœuf, le veau et l'agneau viennent de l'Aveyron et de la Lozère. Le porc vient du Tarn.

LA CANTINE DE Labège VOUS SOUHAITE UN BON APPÉTIT !