Ecole de Lablachère

Menus du lundi 21 février au vendredi 15 avril

lundi 21 février	mardi 22 février	jeudi 24 février	vendredi 25 février

lundi 21 mars	mardi 22 mars	jeudi 24 mars	vendredi 25 mars
BETTERAVES VINAIGRETTE	SALADE DE LENTILLE	CAROTTES RAPEES	TABOULE
CHOUCROUTE GARNIE	TAJINE DE VOLAILLE	MERLU AUX PETITS LEGUMES	OEUF FLORENTINE ET SES CROUTONS
	SEMOULE	PUREE	
	LEGUMES TAJINES		
SAMOS	ST PAULIN	EMMENTAL	PETIT SUISSE
CREME VANILLE	FRUIT	GATEAU CHOCOLAT	POMME AU FOUR COULIS DE FRUITS ROUGES

lundi 28 février	mardi 01 mars	jeudi 03 mars	vendredi 04 mars
OEUF DUR MAYONNAISE	SALADE VERTE A L'EMMENTAL	VELOUTE DE LEGUMES	SALADE DE POIS CHICHE
ROTI DE VEAU	SAUTE DE PORC	FILET DE COLIN SAUCE CREVETTES	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	BEIGNET	FRUIT	TARTE AUX POMMES

lundi 28 mars	mardi 29 mars	jeudi 31 mars	vendredi 01 avril
CHOU FLEUR MIMOSAS	POTAGE PARMENTIER	SALADE VERTE AUX RADIS	SALADE DE HARICOTS VERTS
SAUTE DE PORC A LA GRAINE DE MOUTARDE	STEAK HACHE SAUCE TOMATE	LIEU SAUCE CREME	PANE DE BLE AUX EPINARDS
POMMES VAPEUR	PENNES	BOULGOUR AUX CAROTTES	RIZ AUX COURGETTES
PRINTANIERE DE LEGUMES	LEGUMES FORESTIERS		
CARRE FRAIS	CAMMENBERT	BRIE	YAOURT NATURE
POIRE AU SIROP	FRUIT	LIEGEOIS CHOCOLAT	TARTE AU CHOCOLAT

lundi 07 mars	mardi 08 mars	jeudi 10 mars	vendredi 11 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	CAMMENBERT	FROMAGE BLANC
FRUIT	ILE FLOTANTE	FRUIT	GATEAU A LA BANANE

lundi 04 avril	mardi 05 avril	jeudi 07 avril	vendredi 08 avril
CAROTTES RAPEES	CONCOMBRE VINAIGRETTE	COLESLAW	SALADE A L'EMMENTAL
BOMBINE D'AGNEAU	COLIN PERSILLE	PALERON DE BOEUF	BURGER DE QUINOA
	MELANGE DE CEREALES AUX LEGUMES	PATES	LENTILLES AUX PETITS LEGUMES
		HARICOTS BEURRE PERSILEES	
BUCHETTE CHEVRE	PETIT SUISSE	EDAM	KIRI
FLAN VANILLE	FRUIT	ILE FLOTANTE	BAVAROIS

lundi 14 mars	mardi 15 mars	jeudi 17 mars	vendredi 18 mars
POTAGE DE LEGUMES	CREPE AU FROMAGE	CHOU FLEUR VINAIGRETTE	PIZZA TOMATE FROMAGE ET OLIVE
ROTI DE PORC SAUCE CREME	JAMBON BRAISE	POISSON MEUNIERE ET CITRON	BOULETTE FACON THAÏ
FRITE	BROCOLIS	RIZ A LA JULIENNE DE LEGUMES	HARICOTS BEURRE PERSILLES
	COQUILLETTES		POLENTA GRATINEE
GOUDA	BABYBELL	TOMME BLANCHE	YAOURT NATURE
FRUIT	FRUIT	FLAN CARAMEL	POIRE AU CHOCOLAT

lundi 11 avril	mardi 12 avril	jeudi 14 avril	vendredi 15 avril
BETTERAVES VINAIGRETTE	MACEDOINE MAYONNAISE	SALADE DE TOMATES	SALADE DE RIZ AU THON
SAUTE DE VEAU	LASAGNES	EMMINCE DE VOLAILLE SAUCE FORESTIERE	QUENELLE SAUCE TOMATE
SEMOULE AUX PETITS LEGUMES	SALADE VERTE	POMMES VAPEUR	
		GRATIN DE CHOU FLEUR	FONDUE DE POIREAUX
PETIT SUISSE	BRIE	VACHE QUI RIT	BUCHETTE DE CHEVRE
FRUIT	LIEGEOIS VANILLE	SALADE DE FRUITS	GAUFFRE AU SUCRE

Sous réserve des approvisionnements. Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer 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