

Ecole de Lablachère

lundi 28 mars	mardi 29 mars	jeudi 31 mars	vendredi 01 avril
lundi 04 avril	mardi 05 avril	jeudi 07 avril	vendredi 08 avril
lundi 11 avril	mardi 12 avril	jeudi 14 avril	vendredi 15 avril
lundi 18 avril	mardi 19 avril	jeudi 21 avril	vendredi 22 avril

Menus du		lundi 28 mars	au	vendredi 20 mai
lundi 25 avril	mardi 26 avril	jeudi 28 avril	vendredi 29 avril	
lundi 02 mai	mardi 03 mai	jeudi 05 mai	vendredi 06 mai	
BETTERAVES VINAIGRETTE	CONCOMBRE VINAIGRETTE	SALADE VERTE AUX RADIS	QUICHE AUX LEGUMES	
ROTI DE PORC	HAUT DE CUISSE DE POULET	PATES BOLOGNAISE	GALETTE PANE	
SEMOULE	RATATOUILLE		COEUR DE BLE	
POIREAU A LA CREME	POMMES VAPEUR		JARDINIERE DE LEGUMES	
PETIT MOULE AUX FINES HERBES	BUCHETTE CHEVRE	YAOURT NATURE	SAINT PAULIN	
POT DE GLACE	FRUIT	SALADE DE FRUITS	ECLAIR CHOCOLAT	
lundi 09 mai	mardi 10 mai	jeudi 12 mai	vendredi 13 mai	
CHOU FLEUR MIMOSAS	MACEDOINE MAYONNAISE	DUO CAROTTES ET CELERIS VINAIGRETTE	TOMATES VINAIGRETTE	
SAUTE DE PORC SAUCE MOUTARDE ANCIENNE	PATES BOLOGNAISE ET SON FROMAGE RAPE	COLIN SAUCE CREVETTES	BURGER DE QUINOA	
PUREE DE POMMES DE TERRE		RIZ PILAF	EBLY AUX LEGUMES	
PETIT POIS		COURGETTES SAUTEES		
SAMOS	PETIT SUISSE	CAMENBERT	FROMAGE BLANC	
LIEGEOIS VANILLE	FRUIT	GLACE	GAUFRE AU SUCRE	
lundi 16 mai	mardi 17 mai	jeudi 19 mai	vendredi 20 mai	
SALADE VERT A L'EMMENTAL	CONCOMBRE VINAIGRETTE	TOMATES VINAIGRETTE	CAROTTES RAPEES	
PAELLA	MERLU SAUCE CREME	JAMBON A LA CHABLAISIENNE	QUENELLE SAUCE TOMATES	
	SEMOULE	POMMES VAPEUR	RIZ AUX PETITS LEGUMES	
	RATATOUILLE	HARICOT BEURRE		
YAOURT NATURE	TOMME NOIRE	PICON	GOUDA	
COMPOTE	FRUIT	ILE FLOTANTE	TARTE CITRON	

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