























# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE DU 26 FEVRIER AU 01 MARS 2024



<p><b>LUNDI</b></p>	<p><b>26</b>     <b>Salade de lentilles et concombre</b>          ---  <b>Cordon bleu végétal</b>  <b>Poêlée méridionale</b>          ---  <b>Flan vanille caramel</b></p>   		<p><b>LEGENDE:</b></p>  <b>ROUGE = BIO</b>   <b>VERT = BIO&amp;LOCAL</b>
<p><b>MARDI</b></p>	<p><b>27</b>     <b>Salade de riz</b>          ---  <b>Emincé de porc / Tortilla maison</b>  <b>Carottes sautées</b>          ---  <b>Fromage et fruit</b></p>    		<p><b>VIOLET = VEGETARIEN</b></p> 
<p><b>MERCREDI</b></p>	<p><b>28</b>     <b>Endive au bleu</b>          ---  <b>Colin meunière / Pané fromager</b>  <b>Cœur de blé</b>          ---  <b>Compote de pomme</b></p>  		<p><b>BLEU = BLEU BLANC CŒUR, LABEL OU LOCAL, H.V.E.</b></p> <p><b>MARRON = V.B.F.</b></p>
<p><b>JEUDI</b></p>	<p><b>29</b>     <b>Assiette de crudités</b>          ---  <b>Mijoté de bœuf / Carré de seitan</b>  <b>Pennelhaus du Tarn</b>          ---  <b>Yaourt bulgare vanille</b></p>    		<p><b>Fait maison</b></p> 
<p><b>VENDREDI</b></p>	<p><b>01</b>     <b>Salade de pomme de terre</b>          ---  <b>Brochette de dinde / Burger végé.</b>  <b>Haricots beurre</b>          ---  <b>Fromage et fruit</b></p>  		<p><b>Menus et origine des marchandises, sous réserve de modifications pour des raisons logistiques.</b></p> <p><b>Origine des viandes : France / U.E.</b></p>