



# CANTINE DE ST PAUL LA ROCHE

## SEMAINE DU 28 FEVRIER AU 4 MARS 2022

<b>LUNDI 28</b>	<b>MARDI 1<sup>er</sup></b>	<b>JEUDI 3</b>	<b>VENDREDI 4</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Betteraves rouges/ maïs</li> <li>• Gratin de Saumon</li> <li>• Clémentine</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Salade verte / emmental</li> <li>• Cuisse de poulet</li> <li>• Purée de pommes de terre</li> <li>• Banane</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pommes de terre en salade</li> <li>• Rôti de veau aux pruneaux</li> <li>• Carottes</li> <li>• Cantal doux</li> <li>• Gâteau aux pommes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Potage de légumes</li> <li>• Rôti de porc</li> <li>• Lentilles vertes</li> <li>• Yaourt</li> </ul>

## SEMAINE DU 7 AU 11 MARS 2022

<b>LUNDI 7</b>	<b>MARDI 8</b>	<b>JEUDI 10</b>	<b>VENDREDI 11</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Chou rouge</li> <li>• Colin au court bouillon</li> <li>• Gratin de Coquillettes</li> <li>• Mousse au chocolat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Carottes râpées</li> <li>• Lasagnes</li> <li>• Salade</li> <li>• Salade d'oranges</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bouillon de pot au feu</li> <li>• Pot au feu et ses légumes</li> <li>• Tomme de vache</li> <li>• Compote pommes/poires</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Velouté de poireaux</li> <li>• Escalopes de porc</li> <li>• Pois cassés</li> <li>• Yaourt</li> </ul>

## SEMAINE DU 14 AU 18 MARS 2022

<b>LUNDI 14</b>	<b>MARDI 15</b>	<b>JEUDI 17</b>	<b>VENDREDI 18</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Radis noir</li> <li>• Colin à la provençale</li> <li>• Riz de Camargue</li> <li>• Fromage blanc</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Potage vermicelle</li> <li>• Blanquette de veau</li> <li>• Salsifis/ champignons</li> <li>• Crème</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Potage de légumes</li> <li>• Spaghettis à la bolognaise</li> <li>• Tomme de brebis</li> <li>• Kiwi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mâche /emmental</li> <li>• Rôti de bœuf</li> <li>• Chou braisé</li> <li>• Clafoutis aux pommes</li> </ul>

## SEMAINE DU 21 AU 25 MARS 2022

<b>LUNDI 21</b>	<b>MARDI 22</b>	<b>JEUDI 24</b>	<b>VENDREDI 25</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Chou-fleur vinaigrette</li> <li>• Omelette de p de terre</li> <li>• Salade verte</li> <li>• Yaourt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lentilles en salade</li> <li>• Sauté de porc</li> <li>• Carottes</li> <li>• Fromage blanc</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Potage de légumes</li> <li>• Hachis Parmentier</li> <li>• Salade</li> <li>• Crumble aux pommes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Radis noir/beurre</li> <li>• Tajine de poulet aux fruits</li> <li>• Boulgour</li> <li>• Pomme</li> </ul>

☐ Les plats sont faits « maison » et privilégient les **produits locaux et de saison**

☐ Tous les produits sont bios exceptés le colin et le pain.

☐ La viande d'origine locale est en provenance de « **Le Pré Vert coopérative bio** » (veau/bœuf/porc)

☐ Les légumes sont fournis par « **Curmونت Passion** » à St Paul. Les autres denrées proviennent de **la Bio Coop** de St Yrieix la Perche.

☐ Il peut arriver qu'en raison de difficultés d'approvisionnement les menus soient exceptionnellement modifiés.

