



CANTINE DE SAINT PAUL LA ROCHE

MENUS DU 10 MARS AU 4 AVRIL 2025



SEMAINE DU 10 au 14 MARS			
LUNDI 10 Betteraves rouges / Maïs Pâtes à la truite fumée et à la crème Banane	MARDI 11 Salade verte – Emmental Poulet Blé Clémentine	JEUDI 13 Bouillon du pot-au-feu Pot-au-feu et ses légumes Tomme Kiwi	 VENDREDI 14 Potage potimarron à la crème Omelette aux pommes de terre Pomme
SEMAINE DU 17 AU 21 MARS			
LUNDI 17 Chou rouge Colin au court bouillon Riz sauce tomates et petits légumes Crème	MARDI 18 Salade verte - Cantal Rôti de veau aux pruneaux Carottes et pois chiches Orange	JEUDI 20 Salade de lentilles Lasagnes aux légumes Poire	 VENDREDI 21 Carottes râpées Rôti de porc Pois cassés Yaourt
SEMAINE DU 24 AU 28 MARS			
LUNDI 24 Céleri rémoulade Blanquette de veau / champignons Pommes vapeur Banane	MARDI 25 Carottes râpées Spaghettis bolognaise Crème	JEUDI 27 Potage de légumes Chili sin carne Tomme de vache Kiwi	 VENDREDI 28 Salade et croûtons Saucisse Chou braisé / pommes de terre Clafoutis aux pommes
SEMAINE DU 31 MARS AU 4 AVRIL			
LUNDI 31 Salade verte Gratin de chou-fleur et sarrasin Mousse au chocolat	MARDI 1^{er} avril Lentilles en salade Bœuf bourguignon Carottes braisées Fromage blanc / coulis 	JEUDI 3 Velouté de légumes Truffade Clémentine	 VENDREDI 4 Betterave cuite Brandade de poisson Salade Pomme

- ❑ Les plats faits « maison » privilégient les produits locaux et de saison.
- ❑ Tous les produits sont bios exceptés rôti de dinde et le pain.
- ❑ La viande d'origine locale est en provenance de « Le Pré Vert coopérative bio » (veau/ bœuf/ porc)
- ❑ Les fromages proviennent de « Fleurs de Lor », à St Paul.

- ❑ Les légumes sont fournis par « Curmont Passion » à St Paul.
 - ❑ Les saucisses sont de la ferme de Montardy 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.