mars 2024



Mars

École de LA REOLE DE LOUPIAC



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
spécification	Rentrée	Repas végétarien			
	Betteraves	Tartine de fromage		Macédoine	Salade verte aux croûtons
Semaine du 4/03	Boulette de bœuf à la tomate	Omelette		Sauté de veau	Filet de lieu à l'Américaine
au 8/03	Pâtes	Salade		Carottes	Gratin de choux fleur
		Yaourt aromatisé			Petit suisse
	Crème dessert	*Fruit frais de saison		Pâtisserie	*Fruit frais de saison
Goûter spécification				Repas végétarien	
	Taboulé	Salade fromagère		Œuf mayonnaise	Potage
	Poisson meunière	Volaille rôtie		Parmentier de légumes	Émincée de bœuf
Semaine du 11/03 au 15/03	Haricots verts	Potatoes			Écrasé de brocolis
	Fromage			Petit suisse	
	Abricot amandine	Fruits frais de saison		Fruits frais de saison	Pâtisserie
Goûter					
spécification	Repas végétarien				Menu du Printemps
	Salade de choux rouge	Salade céleri et pommes		Charcuterie	Carottes rapées
Semaine du 18/03	Dalh de lentilles à l'indienne	Rôtie de veau		Poisson	Émincée de porc au miel
au 22/03	Riz	Épinard Béchamel		Pommes vapeur	Printanière de légumes
	Fromage			Yaourt	
	Fruits frais de saison	Riz au lait		Fruits frais de saison	Gâteau roulé aux fruits rouges
Goûter					
spécification	Repas végétarien				
	Samoussa de légumes	Mini croque fromage		Duo crudités	Terrine de campagne
Semaine du 25/03	Lasagnes végétariennes	Échine de porc confite		Daube de bœuf provençale	Colin au beurre blanc
au 29/03	-	Carottes au jus		Coquillettes	Haricots beurre
		Fromage blanc			
	Fruits frais de saison	Biscuit		Entremet vanille	Fruits frais de saison
Goûter					



École del REOLE DE LOUPIAC

Mois de

mars

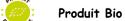
2024



Bon appétit!

lundi 4 mars	mardi 5 mars	mercredi 6 mars	jeudi 7 mars	vendredi 8 mars
Rentrée	Repas végétarien			
Betteraves	Tartine de fromage		Macédoine	Salade verte aux croûtons
Boulette de bœuf à la tomate	Omelette		Sauté de veau	Filet de lieu à l'Américaine
	4000004		V/=	
Pâtes	Salade		Carottes	Gratin de choux fleur
PRODULT.	*** Poological to		* doronor	
	Yaourt aromatisé			Petit suisse
	*** Accounts			* Proporto
Crème dessert	*Fruit frais de saison		Pâtisserie	*Fruit frais de saison
4EOD(V)				

Produits locaux







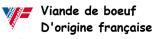
Produit de saison

contrôlée



Préparation maison







Label rouge



Appellation d'origine



École del REOLE DE LOUPIAC

Mois de mars

2024



Bon appétit!

lundi 11 mars	mardi 12 mars	mercredi 13 mars	jeudi 14 mars	vendredi 15 mars
			Repas végétarien	
Taboulé	Salade fromagère		Œuf mayonnaise	Potage
Poisson meunière	Volaille rôtie		Parmentier de légumes	Émincée de bœuf
	R			V/=
				V
Haricots verts	Potatoes			Écrasé de brocolis
enorous *				* Proport
Fromage			Petit suisse	
enonut.			* PRODUIT	
Abricot amandine	Fruits frais de saison		Fruits frais de saison	Pâtisserie



Produits locaux



Produit Bio



Produit de saison



Viande de boeuf D'origine française



Label rouge





Spécialité Traditionnelle Garantie



École de LA REOLE DE LOUPIAC

Mois de

mars

2024



Bon appétit!

lundi 18 mars	mardi 19 mars	mercredi 20 mars	jeudi 21 mars	vendredi 22 mars
Repas végétarien				Menu du Printemps
Salade de choux rouge	Salade céleri et pommes		Charcuterie	Carottes rapées
Dalh de lentilles à l'indienne	Rôtie de veau		Poisson	Émincée de porc au miel
	*/=		Ø	
Riz	Épinard Béchamel		Pommes vapeur	Printanière de légumes
TROPEN STORE			Pacante	
Fromage			Yaourt	
onanus, dans dans dans dans dans dans dans dans			**ODLUTA	
Fruits frais de saison	Riz au lait		Fruits frais de saison	Gâteau roulé aux fruits rouges
	on the state of th			



Produits locaux

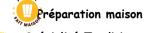


Produit Bio





Produit de saison











École del REOLE DE LOUPIAC

Mois de mars

2024



Bon appétit!

lundi 25 mars	mardi 26 mars	mercredi 27 mars	jeudi 28 mars	vendredi 29 mars
Repas végétarien				
Samoussa de légumes	Mini croque fromage		Duo crudités	Terrine de campagne
				R
Lasagnes végétariennes	Échine de porc confite		Daube de bœuf provençale	Colin au beurre blanc
	<u>R</u>		V/=	©
-	Carottes au jus		Coquillettes	Haricots beurre
	*BODLING		FRODUIT	
	Fromage blanc			
	RODLY,			
Fruits frais de saison	Biscuit		Entremet vanille	Fruits frais de saison
	geonate de la constant de la constan		** RODUIT.	



Produits locaux



Produit Bio

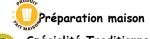


Appellation d'Origine Protéaée

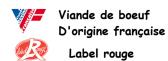


Produit de saison





Spécialité Traditionnelle Garantie





	École de			INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES											
	Semaine commençant le	Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées)	Lait	Oeufs (Arachides	Soja	Moutarde 🥮	Fruits à coques (manandes, noiseltes, noix. Noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches)	Céleri	Graines de sésame	Poissons	Crustacés 📉	Mollusques	Lupin	Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO2)
	4/3														
	Betteraves	Х							х						
	Boulette de bœuf à la tomate	Х			_	X			Х				_	-	
=	Pâtes	х							х						
lundi	1 4100														
				L	L	L								L	
	Crème dessert		Х			Х							-		
						-							_		
	Tartine de fromage	х	х												
	ranalio de Ironage														
				L	L	L								L	
	Omelette			Х											
							L								
mardi	Salade						Х								Х
É						-							-	-	
	Vacurt arometics		х												
	Yaourt aromatisé		^												
	*Fruit frais de saison														
						-							_		
						-							_		
mercredi															
erc				L	L	L								L	
=															
						-									
	Macédoine														
	Sauté de veau	х							х						
jeudi	Carottes	Х							х						
													_		
														L	
	Pâtisserie	х	х	Х	Х			Х		Х					
-						_									
	Salade verte aux croûtons				Х	Х	Х	Х	Х						
	Filet de lieu à l'Américaine	х	х						х		Х	Х	х		
	The de lieu a Millelledille	_^	^										<u> </u>		
ig	Gratin de choux fleur	х	х						х					L	
vendredi															
∧e															
	Petit suisse		Х												
	*Emiliation in the						-								
	*Fruit frais de saison					_									
						-							_		
	1		1	1	1		I		l	I		1			

	École de				INFO	RIVIAI	ION S	SUR LES	14 A	LLERG	jENE	S			
	Semaine commençant le	Céréales contenant du gluten (blé. seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées)	Lait	Oe ufs	Arachides ¶	Soja	Moutarde	Fruits à coques (amandes, noiselles, noix, Noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches)	Céleri	Graines de sésame	Poissons	Crustacés	Wollusques	Lupin	Anhydride sulfureux et suifites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO2)
	Taboulé	Х	Х	Х			Х	Х							Х
	Poisson meunière	Х	Х								Х	Х	Х		
lundi	Haricots verts	Х							Х						
I≡															
	F														
	Fromage														
	Abricot amandine	Х	Х	Х				Х							
	Salade fromagère														
	Calade Iromagere														
	Volaille rôtie	Х							Х						
<u>ë</u>	Potatoes														
mardi															
			.,												
			Х												
	Fruits frais de saison														
		v												V	
		Х					Х							Х	
		Х	Х	Х					Х						
ē															
mercredi															
E															
			Х												
			Х	Х				Х							
			.,	.,											
	Œuf mayonnaise		Х	Х			Х								Х
	Parmentier de légumes	Х	Х						Х						
-															
jeudi															
	Petit suisse														
	Fruits frais de saison														
		v							v						
	Potage	Х							Х						
	Émincée de bœuf	Х							Х						
=	Ė	Х							X						
vendredi	Écrasé de brocolis	_^							^						
ven															
1															
	Pâtisserie Pâtisserie	Х	Х	Х	Х			Х		Х					
	Falloselië	_^	^	_^	_^			^		^					

École de INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES															
	Semaine commençant le	Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeaute, kamut ou leurs souches hybridées)	Lait	Oeufs (Arachides &	Soja	Moutarde (Fruits à coques (mandes, noix, landandes, noisettes, noix, Noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brèsil, du Queensland, pistaches)	Céleri	Graines de sésame	Poissons	Crustacés	Mollusques	Lupin	Anhydride sulfureux et suifites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO2)
	Salade de choux rouge						Х								х
	Dalh de lentilles à l'indienne	Х	Х				Х	Х	Х						
-	Riz	Х							Х						
lundi	- NZ	^													
	Fruits frais de saison														
	Salade céleri et pommes														
	Rôtie de veau	Х							Х						
-5	Épinard Béchamel		Х												
mardi	Epinara Doonamer														
			Х												
	Die austeit		v												
	Riz au lait		Х												
red															
mercredi															
=															
L															
	Charcuterie	Х	Х			Х			Х						
	Poisson	Х	Х								Х	Х	Х		
jeudi	Pommes vapeur														
je.															
	Yaourt													-	
	raourt														
	Fruits frais de saison														
	Corettee van faa				_	Х	Х								
	Carottes rapées				X	_^	_^								
	Émincée de porc au miel	Х						Х	Х						
l		.,							.,						
red	Printanière de légumes	Х							Х						
vendredi														-	
>															
	Gâteau roulé aux fruits rouges	Х	Х	Х				Х							
1		l	1	l	1	I	1	l l				l	1	1	

	École de INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES														
	Semaine commençant le	Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées)	Lait	Oeufs (Arachides 🍨	Soja	Moutarde 🧼	Fruits à coques (mandes, noiseles, noix, Noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches)	Céleri	Graines de sésame	Poissons	Crustacés (Constacés	Mollusques	Lupin	Anhydride sulfureux et suifites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO2)
	25/3	Х	Х	Х	Х	х	х	Х	Х	Х					
lundi	Samoussa de légumes Lasagnes végétariennes -	X	X	X		X	X	X	X						
	Fruits frais de saison Mini croque fromage														
_	Échine de porc confite	X							X						
mardi	Carottes au jus Fromage blanc	X	X						Х						
	Biscuit	X	X	Х	Х	X	х	X	х	Х					
mercredi															
	Duo crudités Daube de bœuf provençale	X	Х		X	X	X		X						
jendi	Coquillettes	Х	Х						X						
	Entremet vanille	Х	X	Х											
	Terrine de campagne	Х	Х			х									
edi	Colin au beurre blanc Haricots beurre	Х	X						Х			X	X	X	
vendredi	Fruits frais de saison														