

MENU ECOLE CUSSAC

MOIS DE JANVIER 2026

	05/01 AU 09/01	12/01 AU 16/01	19/01 AU 23/01	26/01 AU 30/01	
L U N D I	Velouté de Légumes (FM) Steak Haché Frites Entremet vanille (FM)	Carottes râpées (FM) Rôti de Porc Haricots verts Fruit	Saucisson à l'ail Quiche poireaux et lardons (FM) Salade Yaourt	Salade d'endives à la mimolette Escalope de dinde à la crème Petits pois Fruit	
M A R D I	MENU VEGETARIEN Lasagnes végétales (FM) Salade Fromage Compote	MENU REGIONAL Soupe de Vermicelle (FM) Bœuf Bourguignon (FM) PDT Vapeur Yaourt	MENU DU MONDE Sauté de poulet coco Riz au curry Fromage Brunoise de fruits exotiques	MENU VEGETARIEN Velouté de Légumes (FM) Œufs Florentine (FM) Crème Brûlée	
J E U D I	Rillettes de poulet Jambon blanc Carottes à la crème (FM) Banane au chocolat	Tartine de chèvre chaud (FM) Omelette aux champignons (FM) Salade Compote + gâteau	Velouté de potimaron (FM) Chipolatas Lentilles Gâteau Maison	Spaghettis bolognaise (FM) Fromage Râpé Salade Yaourt	
V E N D R E D I	Salade composé (FM) Filet de poisson Gratin de Légumes à la béchamel (FM) Galette des Rois	Nugget's de poisson Semoule Epinards à la crème Salade de fruits	Betteraves en vinaigrette Gratin de poisson Coeur de Blé à la tomate Compote	Paupiette de saumon Purée de carottes (FM) Pain perdu (FM)	

Nos menus sont susceptibles de contenir des allergènes (voir tableau).

Modifications possibles selon les approvisionnements ou pour lutter contre le gaspillage alimentaire.

Les légumes BIO sont produits par la ferme Ane et Carottes (Champagnac-la-Rivière) et par Le Comptoir Maraîcher (Cussac)

FM : Fait Maison

VF : Viande origine France

