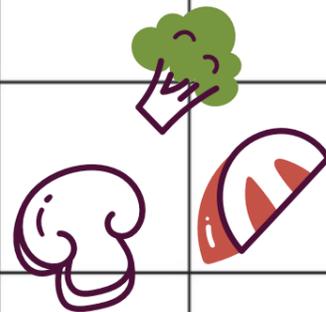


# MENU

du 3 au 7 mars 2025

Cantine de Labège



*Tous les jours, nos cuisiniers Nicolas, Marie et Geneviève vous préparent des repas faits maison avec des produits bio, locaux et labellisés !*

## Bon appétit!

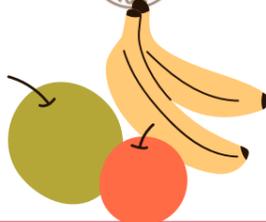
### Lundi 3.03

FEUILLETÉ DE FROMAGE **BIO** 

FILET DE POULET **LR** 

GRATIN DE POIREAUX  
POMME DE TERRE **BIO**   
AU PARMESAN **AOP** 

FRUIT DE SAISON **BIO** 



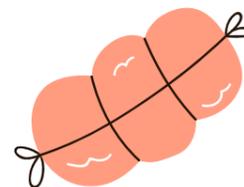
### Mardi 4.03

CAROTTES RÂPÉES **BIO** 

RÔTI DE BŒUF

RISOTTO **BIO**   
AUX CHAMPIGNONS

FROMAGE BLANC **BIO** 



### Jeudi 6.03

SALADE **BIO** AUX CROUTONS 

PÂTES **BIO** BOLOGNAISE   
VÉGÉTARIENNE **BIO**

FLAN PÂTISSIER



### Vendredi 7.03

TABOULÉ MAÏS ET THON 

FILET DE LIEU **MSC**   
AUX HERBES

HARICOTS VERTS **BIO** 

TOMME BLANCHE

FRUIT DE SAISON



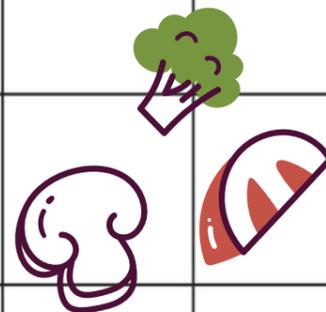
LABELS DE QUALITÉ : **BBC** (Bleu Blanc Cœur) ; **AOP** (Appellation d'origine protégée) ; **MSC** (pêche durable) ; **LR** (Label Rouge) ; **BIO**

Toutes nos viandes sont d'origine française. Le bœuf, le veau et l'agneau viennent de l'Aveyron et de la Lozère. Le porc vient du Tarn.

# M E N U

du 10 au 14 mars 2025

Cantine de Labège



*Tous les jours, nos cuisiniers Nicolas, Marie et Geneviève vous préparent des repas faits maison avec des produits bio, locaux et labellisés !*

## Bon appétit!

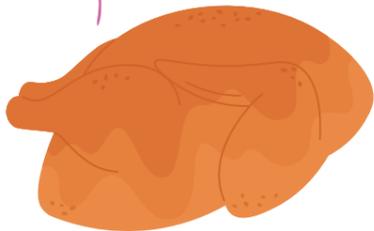
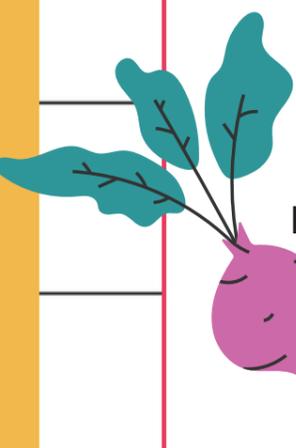
### Lundi 10.03

BETTERAVES VINAIGRETTE

POULET À LA MAROCAINE

BOULGOUR **BIO** AUX LÉGUMES

YAOURT AUX FRUITS **BIO**



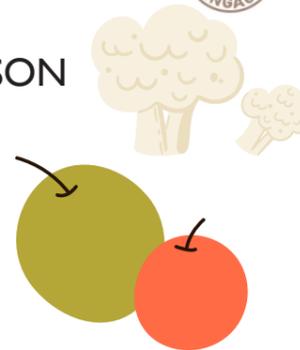
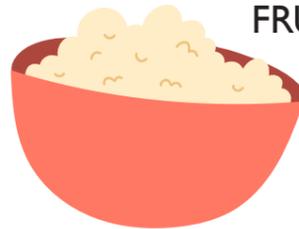
### Mardi 11.03

SALADE DE RIZ **BIO**

CROUSTILLANT FROMAGER **BIO**  
SAUCE TOMATE

POÊLÉE DE CHOU-FLEUR **BIO**

FRUIT DE SAISON



### Jeudi 13.03

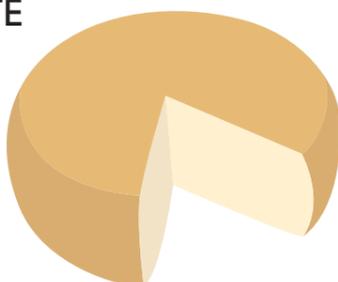
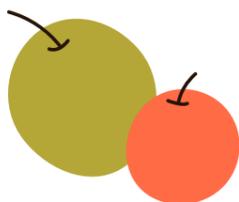
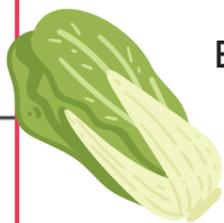
ENDIVES AUX POMMES

VEAU MARENGO

PÂTES **BIO**

TOMME DES PYRÉNÉES **AOP**

COMPOTE



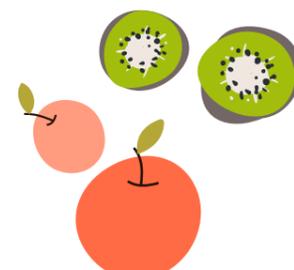
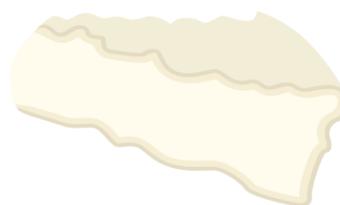
### Vendredi 14.03

MACÉDOINE DE LÉGUMES

BRANDADE DE MORUE

BRIE

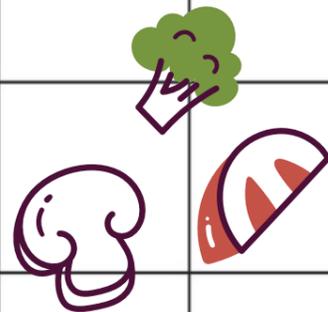
FRUIT DE SAISON



# MENU

du 17 au 21 mars 2025

Cantine de Labège



Tous les jours, nos cuisiniers Nicolas, Marie et Geneviève vous préparent des repas faits maison avec des produits bio, locaux et labellisés !

**Bon appétit!**

**Lundi 17.03**



**SAINT-PATRICK**

COLESLOW

IRISH BEEF STEW

POMMES DE TERRE AU FOUR

CHEESECAKE

**Mardi 18.03**

ŒUF DUR MAYONNAISE



RÔTI DE PORC

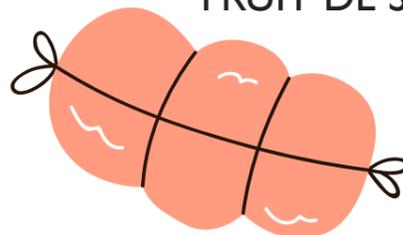
PURÉE DE BROCOLIS **BIO**



SAINT-NECTAIRE **AOP**



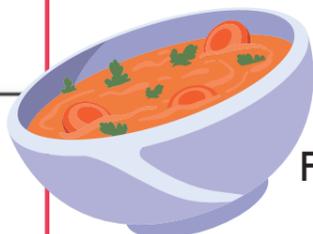
FRUIT DE SAISON



**Jeudi 20.03**

POTAGE DE LÉGUMES

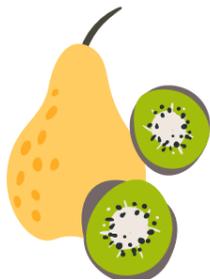
LASAGNES DE LÉGUMES



COMTÉ **AOP**



FRUIT DE SAISON



**Vendredi 21.03**

**JOURNÉE DES ATSEM**

(Menu réalisé avec nos ATSEM de l'école)

SALADE AUX DÉS D'EMMENTAL



SAUMON

ÉPINARDS BÉCHAMEL **BIO**



GÂTEAU ROULÉ  
À LA CONFITURE



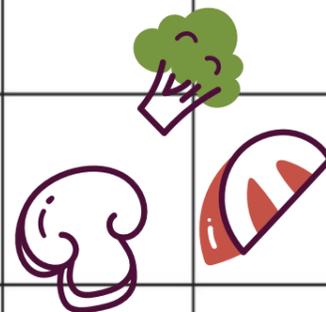
LABELS DE QUALITÉ : **BBC** (Bleu Blanc Cœur) ; **AOP** (Appellation d'origine protégée) ; **MSC** (pêche durable) ; **LR** (Label Rouge) ; **BIO**

Toutes nos viandes sont d'origine française. Le bœuf, le veau et l'agneau viennent de l'Aveyron et de la Lozère. Le porc vient du Tarn.

# M E N U

du 24 au 28 mars 2025

Cantine de Labège



*Tous les jours, nos cuisiniers Nicolas, Marie et Geneviève vous préparent des repas faits maison avec des produits bio, locaux et labellisés !*

## Bon appétit!

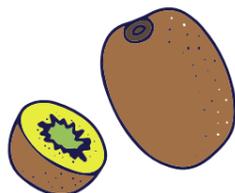
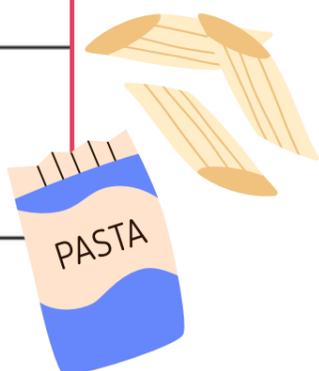
### Lundi 24.03

SALADE DE PÂTES **BIO**

CORDON BLEU DE DINDE

CAROTTES VICHY

FRUIT DE SAISON



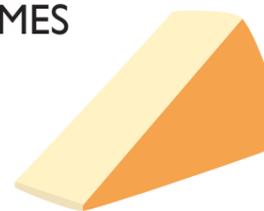
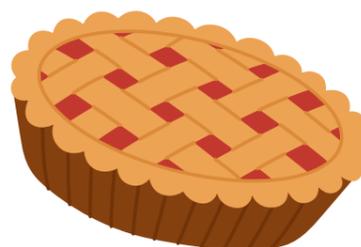
### Mardi 25.03

CRÈME DUBARRY

LENTILLES **BIO**  
À LA PATATE DOUCE

CANTAL **AOP**

TARTE AUX POMMES



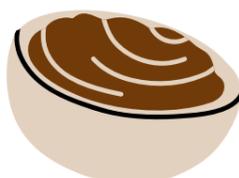
### Jeudi 27.03

SALADE AUX RADIS

TAJINE D'AGNEAU

SEMOULE **BIO**

CRÈME DESSERT CHOCOLAT **BIO**



### Vendredi 28.03

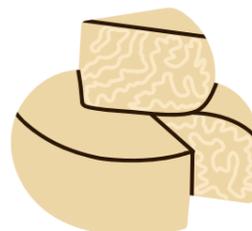
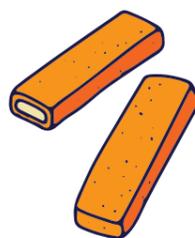
SALADE MEXICAINE

POISSON PANÉ **MSC**

HARICOTS BEURRE PERSILLADE

TOMME DE SAVOIE **AOP**

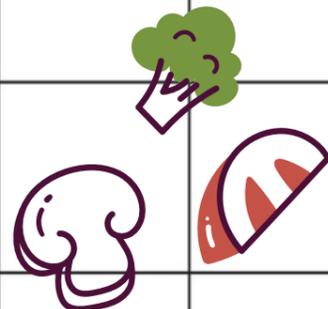
FRUIT DE SAISON



# M E N U

du 31 mars au 4 avril 2025

Cantine de Labège



Tous les jours, nos cuisiniers Nicolas, Marie et Geneviève vous préparent des repas faits maison avec des produits bio, locaux et labellisés !

## Bon appétit!

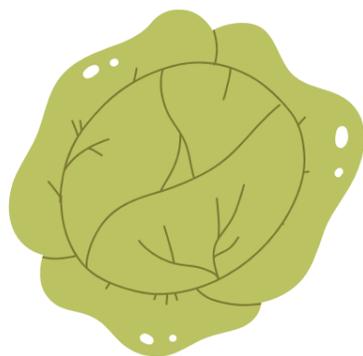
### Lundi 31.03

MÂCHE AUX CROUTONS

TARTIFLETTE AU REBLOCHON  
AOP



YAOURT AUX FRUITS BIO



### Mardi 1.04

TERRINE AVEYRONNAISE

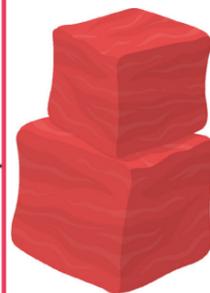
ÉMINCÉ DE VEAU



SALSIFIS À LA SAUCE TOMATE

GOUDA

FRUIT DE SAISON



### Jeudi 3.04

BETTERAVES À LA FETA

QUICHE AU FROMAGE

PETITS POIS CAROTTE BIO



GÂTEAU AU CITRON

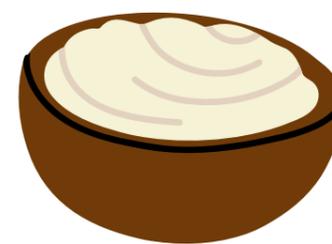
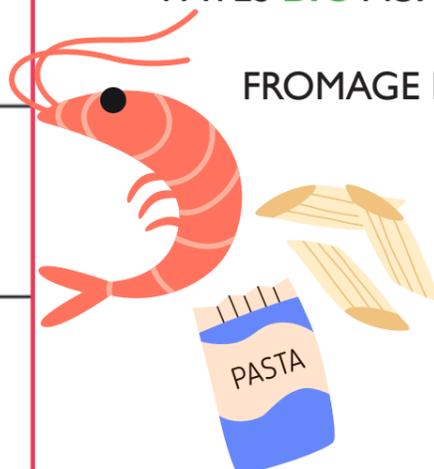


### Vendredi 4.04

VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS

PÂTES BIO AUX FRUITS DE MER

FROMAGE BLANC BIO



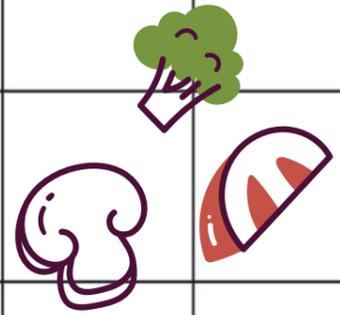
LABELS DE QUALITÉ : BBC (Bleu Blanc Cœur) ; AOP (Appellation d'origine protégée) ; MSC (pêche durable) ; LR (Label Rouge) ; BIO

Toutes nos viandes sont d'origine française. Le bœuf, le veau et l'agneau viennent de l'Aveyron et de la Lozère. Le porc vient du Tarn.

# M E N U

du 7 au 11 avril 2025

Cantine de Labège



*Tous les jours, nos cuisiniers Nicolas, Marie et Geneviève vous préparent des repas faits maison avec des produits bio, locaux et labellisés !*

## Bon appétit!

### Lundi 7.04



SAUCISSON

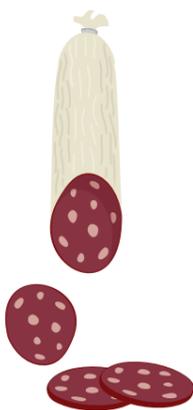
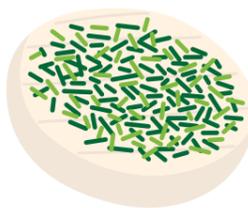
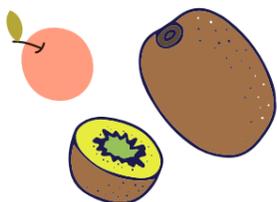
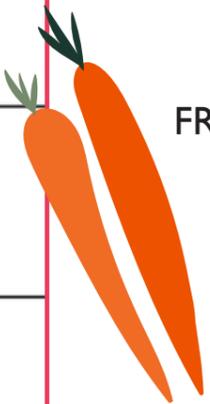


CANARD AUX OLIVES

PURÉE DE CAROTTES

FROMAGE AIL ET FINES HERBES

FRUIT DE SAISON



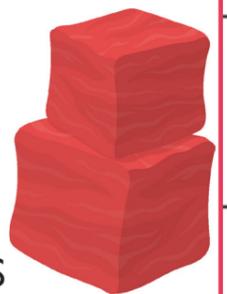
### Mardi 8.04

SALADE COMPOSÉE

ÉMINCÉ DE BŒUF  
AUX PETITS LÉGUMES

MÉLANGE DE CÉRÉALES **BIO**

YAOURT **BIO**



### Jeudi 10.04

POTAGE DE LÉGUMES

COUSCOUS VÉGÉTARIEN

SEMOULE **BIO**

ÎLE FLOTTANTE



### Vendredi 11.04

BUFFET D'ENTRÉES

FILET DE LIEU **MSC**  
HUILE D'OLIVE ET CITRON

POÊLÉE DE LÉGUMES

FROMAGE

SALADE DE FRUITS

