

Menus Mars 2026 COMPREIGNAC

Qualité des viandes servies : Bœuf de race Limousine, nois, élevé et abattu en France.

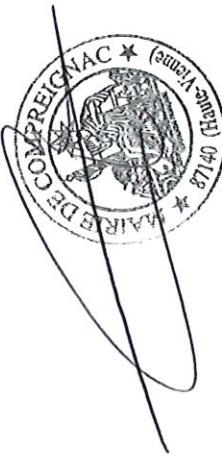
Veau de moins de 6 mois et démi, nois, élevé et abattu en France

Porc qualité label, porc qualité label.

Ces informations ne sont pas contractuelles.

Les menus peuvent être modifiés pour des raisons d'approvisionnement.

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|-----------|--|---|---|--|--|
| 4 | | | | | |
| 5 | | | | | |
| 6 | | | | | |
| 7 | | | | | |
| 8 | | | | | |
| 9 | | | | | |
| 10 | œuf dur sauce vert pré gratin coquillettes chou fleur semoule au lait kiwi | salade verte daube de bœuf blé et légumes saint nectaire compote | crêpe fromage émincé de dinde à la tomate carottes camembert banane | mâchéino mayonnaise sauté de porc à la moutarde riz | Salade de Lentilles gratin des océans haricots verts comté clémentines |
| 11 | salade de petits pois tortellis mozzarella Y aourt nature poitrine | carottes rapées penne rigate Bolognaise emmental coulis de fruit | pizza classique rôti de porc orloff Gratin de choux-fleur fromage blanc banane | Mâché en salade ajourillie de poulet Crumble butternut et cantal yaourt au lait de chèvre étouffé basque | avocat thon mayonnaise filet de julienne au citron fondue de poireau cantal pomme au four |
| 12 | velouté de maïs lasagnes aux légumes y aourt aromatisé poire | carottes rapées rôti de dinde orloff Choux de Bruxelles mousse chocolat lanière de chat | betteraves rouge vinaigrette boulettes au bœuf Coquillettes camembert clémentine | Chou-fleur en bouquet sauce fromage saucisse purée emmental compote | salade de PDT, ciboulette et échalotes raviolis au saumon crème citronnée yaourt nature sucré banane |
| 13 | radis au beurre Couscous de légumes Sémoule saint nectaire cookies chocolat blanc coco | haricots verts vinaigrette sauté de bœuf à la tomate frites osso buco ananas | salade verte emmental Sauté de porc à la moutarde Quinoa bio* fromage blanc crème de marron | Tortis bio* jambon, olives et fromage frais escalope viennoise Epinard à la crème riz au lait kiwi | Cœur de palmier vinaigrette moutarde poisson bordelaise Pomme vapeur morbier liegeots chocolat |



Menus Mars 2025 COMPREIGNAC

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--------------------------------------|--|---|---|--|--|
| Du 02/03 au 06/03 | œuf dur sauce vert pré gratin coquillettes chou fleur semoule au lait kiwi | salade verte daube de bœuf blé et légumes saint nectaire compote | crêpe fromage émincé de dinde à la tomate carottes camembert banane | macédoine mayonnaise sauté de porc à la moutarde riz liègeois vanille | Salade de Lentilles gratin des océans haricots verts comté clémentines |
| Du 9/03 au 13/03 | salade de petits pois tortellis mozzarella Yaourt nature pomme | carottes râpées penne rigate Bolognaise emmental couli de fruit | pizza classique rôti de porc orloff Gratin de choux-fleur fromage blanc banane | Mâche en salade aiguillette de poulet Crumble butternut et cantal yaourt au lait de chèvre gâteau basque | avocat thon mayonnaise filet de julienne au citron fondue de poireau cantal pomme au four |
| Du 16/03 au 20/03 | velouté de maïs lasagnes aux légumes yaourt aromatisé poire | Carottes râpées rôti de dinde orloff Choux de Bruxelle mousse chocolat langue de chat | betteraves rouge vinaigrette boulettes au bœuf Coquillettes camembert clémentine | Chou-fleur en bouquet sauce fromage saucisse purée emmental compté | salade de PDT, ciboulette et échalotes raviolis au saumon crème citronné yaourt nature sucré banane |
| Du 23/03 au 27/03 | radis au beurre Couscous de légumes Semoule saint nectaire cookies chocolat blanc coco | haricots verts vinaigrette sauté de boeuf à la tomate frites ossau iraty ananas | FROMAGE BLANC COULIS salade verte emmental sauté de porc à la moutarde Quinoa bio* fromage blanc crème de marron CROISSANTS | Tortis bio* jambon, olives et fromage frais escalope viennoise Epinard à la crème riz au lait kiwi | Coeur de palmier vinaigrette moutarde poisson bordelaise Pomme vapeur morbiel liegeois chocolat |

Le Maire,



Jacques PLEINEVERTE



Validé par Mme GRANET Diététicienne

CANTINE SCOLAIRE

| | | *-*-* | | | | | | | | | |
|------------------|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| SEMAINE DU AU | | 2 MARS | | | | | 6 MARS | | | | |
| | | *-*-* | | | | | | | | | |
| | | produit local | fait maison | lait | gluten | œuf | poisson | sulfites | fruits à coques | crustacés | mollusques |
| LUNDI | | | | | | | | | | | |
| MARDI | | | | | | | | | | | |
| MERCREDI | | | | | | | | | | | |
| JEUDI | | | | | | | | | | | |
| VENDREDI | | | | | | | | | | | |
| LUNDI | | œuf dur sauce vert pré gratin coquillettes chou fleur semoule au lait kiwi | <input type="checkbox"/>  | <input type="checkbox"/>  | <input type="checkbox"/>  | <input type="checkbox"/>  | <input type="checkbox"/>  | <input type="checkbox"/>  | <input type="checkbox"/>  | <input type="checkbox"/>  | <input type="checkbox"/>  |
| MARDI | | salade verte daube de bœuf blé et légumes saint nectaire compote | <input type="checkbox"/>  | <input type="checkbox"/>  | <input type="checkbox"/>  | <input type="checkbox"/>  | <input type="checkbox"/>  | <input type="checkbox"/>  | <input type="checkbox"/>  | <input type="checkbox"/>  | <input type="checkbox"/>  |
| MERCREDI | | crêpe fromage émincé de dinde à la tomate carottes camembert banane | <input type="checkbox"/>  | <input type="checkbox"/>  | <input type="checkbox"/>  | <input type="checkbox"/>  | <input type="checkbox"/>  | <input type="checkbox"/>  | <input type="checkbox"/>  | <input type="checkbox"/>  | <input type="checkbox"/>  |
| JEUDI | | macédoine mayonnaise sauté de porc à la moutarde riz o liègeois vanille | <input type="checkbox"/>  | <input type="checkbox"/>  | <input type="checkbox"/>  | <input type="checkbox"/>  | <input type="checkbox"/>  | <input type="checkbox"/>  | <input type="checkbox"/>  | <input type="checkbox"/>  | <input type="checkbox"/>  |
| VENDREDI | | Salade de Lentilles gratin des océans haricots verts comté clémentines | <input type="checkbox"/>  | <input type="checkbox"/>  | <input type="checkbox"/>  | <input type="checkbox"/>  | <input type="checkbox"/>  | <input type="checkbox"/>  | <input type="checkbox"/>  | <input type="checkbox"/>  | <input type="checkbox"/>  |

Qualité des viandes servies : Bœuf de race limousine, né, élevé et abattu en France,

veau de moins de 6 mois et demi, né, élevé et abattu en France,

porc qualité label, poulet qualité label.

Ces informations ne sont pas contractuelles.

Les menus peuvent être modifiés pour des raisons d'approvisionnement.

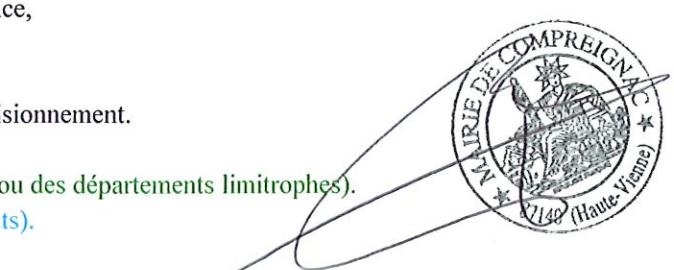
allergènes majeurs.

produit local (matière première d'origine départementale ou des départements limitrophes).

plat fait-maison (élaboré sur place à partir de produits bruts).

Le pain servi au repas contient du gluten.

Le Maire,



CANTINE SCOLAIRE

--*
**SEMAINE DU 9 MARS
AU 13 MARS**
--*

| | produit local | fait maison | lait | gluten | œuf | poisson | sulfites | fruits à coques | crustacés | mollusques | soja | céleri | arachide | moutarde | sésame | lupin |
|-----------------|--|--------------------------|-------------------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| LUNDI | salade de petits pois tortellis mozzarella Yaourt nature pomme | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| MARDI | carottes râpées penne rigate Bolognaise emmental couli de fruit | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| MERCREDI | pizza classique rôti de porc orloff Gratin de choux-fleur fromage blanc banane MADELEINE AUX OEUFS | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| JEUDI | Mâche en salade aiguillette de poulet Crumble butternut et cantal yaourt au lait de chèvre gâteau basque | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| VENDREDI | avocat thon mayonnaise filet de julienne au citron fondue de poireau cantal pomme au four | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

Qualité des viandes servies : Bœuf de race limousine, né, élevé et abattu en France,
veau de moins de 6 mois et demi, né, élevé et abattu en France,
porc qualité label, poulet qualité label.

Ces informations ne sont pas contractuelles.

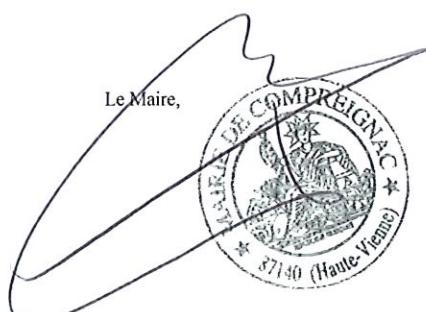
Les menus peuvent être modifiés pour des raisons d'approvisionnement.

allergènes majeurs.

produit local (matière première d'origine départementale ou des départements limitrophes).

plat fait-maison (élaboré sur place à partir de produits bruts).

Le pain servi aux repas contient du gluten.



CANTINE SCOLAIRE

**SEMAINE DU
AU 16 MARS
20 MARS**

--*

| | | produit local | fait maison | allergènes | | | | | | | | | | | | |
|----------|--|---------------|-------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| LUNDI | MARDI | | | lait | gluten | œuf | poisson | sulfites | fruits à coques | crustacés | mollusques | soja | céleri | arachide | moutarde | sésame |
| LUNDI | velouté de maïs lasagnes aux légumes yaourt aromatisé poire | | | <input type="checkbox"/> |
| MARDI | Carottes râpées rôti de dinde orloff Choux de Bruxelle mousse chocolat langue de chat | | | <input type="checkbox"/> |
| MERCREDI | betteraves rouge vinaigrette boulettes au bœuf Coquillettes camembert clémentine FROMAGE BLANC COULIS | | | <input type="checkbox"/> |
| JEUDI | Chou-fleur en bouquet sauce saucisse purée emmental compote | | | <input type="checkbox"/> |
| VENDREDI | salade de PDT, ciboulette et raviolis au saumon crème citronnée yaourt nature sucré banane | | | <input type="checkbox"/> |

Qualité des viandes servies : Bœuf de race limousine, né, élevé et abattu en France,
veau de moins de 6 mois et demi, né, élevé et abattu en France,
porc qualité label, poulet qualité label.

Ces informations ne sont pas contractuelles.

Les menus peuvent être modifiés pour des raisons d'approvisionnement.

allergènes majeurs.

produit local (matière première d'origine départementale ou des départements limitrophes).

– **plat fait-maison (élaboré sur place à partir de produits bruts).**

Le pain servi aux repas contient du gluten.



CANTINE SCOLAIRE

| | | *-*-* | | | | | | | | | | |
|------------------|--|---|-------------------------------------|-------------------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| SEMAINE DU AU | | 23 | MARS | | | | | | | | | |
| | | 27 | MARS | | | | | | | | | |
| | | | product local | fait maison | lait | gluten | œuf | poisson | sulfites | fruits à | coques | crustacés |
| | | | | | | | | | | | | |
| LUNDI | | radis au beurre Couscous de légumes Semoule saint nectaire cookies chocolat blanc coco | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| MARDI | | haricots verts vinaigrette sauté de boeuf à la tomate frites ossau iraty ananas | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| MERCREDI | | salade verte emmental sauté de porc à la moutarde Quinoa bio* fromage blanc crème de marron CROISSANTS | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| JEUDI | | Tortis bio* jambon, olives et escalope viennoise Epinard à la crème riz au lait kiwi | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| VENDREDI | | Coeur de palmier vinaigrette poisson bordelaise Pomme vapeur morbier liegeois chocolat | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

Qualité des viandes servies : Bœuf de race limousine, né, élevé et abattu en France,
veau de moins de 6 mois et demi, né, élevé et abattu en France,
porc qualité label, poulet qualité label.

Ces informations ne sont pas contractuelles.

Les menus peuvent être modifiés pour des raisons d'approvisionnement.

allergènes majeurs.

produit local (matière première d'origine départementale ou des départements limitrophes).

plat fait-maison (élaboré sur place à partir de produits bruts).

Le pain servi aux repas contient du gluten.

Le Maire,

