






LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <p>*Melon "Calignac" Pastèque</p>	<p>*Taboulé Salade de riz au thon mayonnaise</p>		<p>*Salade de concombre à la ciboulette "Sainte Livrade"  Salade des Antilles (Laitue "Sainte Bazeille", croûtons, vinaigrette ananas et pamplemousse)</p>	<p>*Salade de betteraves aux olives Macédoine mayonnaise</p>
<p>Filet de hoki pané et citron (P/L>2, +70%MPA)</p>	<p>Omelette au fromage (P/L>2)</p>		 <p>Rôti de dinde au jus "Saint Jean de Marcel (81)"</p>	 <p>Sauté de bœuf Forestier "Lougratte"</p>
<p>Pâtes tortis</p>	<p>Petits pois Saveur du Soleil</p>		 <p>Piperade maison "Tomates : Andiran, Courgettes : Francescas, Aubergines : Lavardac" et blé</p>	 <p>Purée de pommes de terre maison "Fauillet"</p>
<p>*Fondu Président Fraidou (>150 mg calcium)</p>	 <p>*Mimolette Saint Nectaire (>150 mg calcium)</p>		<p>* Camembert Bûchette Mi chèvre (100-150 mg calcium)</p>	<p>*Fromage blanc nature et sucre Fromage blanc aux fruits (>100 mg calcium)</p>
<p>*Coupelle de compote de pommes Coupelle de compote de pommes poires</p>	 <p>Pêche "Tarn et Garonne"</p>		 <p>*Entremet maison au caramel Entremet maison au chocolat</p>	 <p>Nectarine "Tarn et Garonne"</p>



Race à viande



Appellation d'origine contrôlée



Label Rouge



Produits locaux



Recette maison

Lorsqu'il y a un choix, les premiers plats notés en gras et précédés d'une « étoile * » sont proposés aux convives maternelles et primaires en service à table.

Apport protéique conseillé d'un déjeuner pour un primaire : 20 à 25 gr



LUNDI	MARDI	MERCREDI	MENU 100% CIRCUITS COURTS JEUDI	VENREDI
*Salade de tomates vinaigrette à l'huile d'olive Laitue au maïs	*Salade de haricots verts vinaigrette du Terroir Salade de chou fleur		Melon	*Pâté de campagne et cornichon Œuf dur mayonnaise
Rougail de saucisses <i>(Rougail de saucisse de volaille)</i> (P/L<1)	Galette de blé et de petits pois à l'Indienne		 Bœuf braisé aux olives	Filet de limande Meunière et citron (P/L>2, +70%MPA, -15%MG)
Semoule	Lentilles BIO à la Paysanne		Carottes Saveur du Jardin	Haricots beurre Provençale
*Cotentin nature Petit moulé ail et fines herbes (100-150 mg calcium)	*Petit suisse sucré Petit suisse aux fruits (>100 mg calcium)		Tomme d'Aquitaine (>150 mg calcium)	 *Emmental Gouda (>150 mg calcium)
*Crème dessert vanille Crème dessert caramel	*Raisin Poire		Moelleux maison à la pâte à tartiner □	 *Prunes Banane



Label Rouge



Appellation
d'origine contrôlée



Produits locaux






Race à viande

Lorsqu'il y a un choix, les premiers plats notés en gras et précédés d'une « étoile * » sont proposés aux convives maternelles et primaires en service à table.

Apport protidique conseillé d'un déjeuner pour un primaire : 20 à 25 gr



LUNDI	MARDI	MERCREDI	MENU SENEGAL JEUDI 	VENDREDI
*Salade de concombre vinaigrette au basilic Radis beurre	*Salade de blé à la Catalane Taboulé		Laitue au thon et ananas	*Rosette et cornichon Rillettes aux deux poissons
 Spaghettis à la Bolognaise (P/L>2, +70%MPA)	Escalope de dinde Viennoise (P/L>2,-15%MG)		Sauté de porc au curry (Sauté de dinde)	Filet de lieu à la Dieppoise (P/L>2, +70%MPA, -15%MG)
	Epinards béchamel et pommes de terre		Riz Basmati	Semoule
*Petit Louis Fraidou (>150 mg calcium)	*Fromage blanc nature et sucre Fromage blanc aux fruits (>100 mg calcium)		Yaourt nature et sucre (>100 mg calcium)	 *Tomme noire Saint Nectaire (>150 mg calcium)
*Cocktail de fruits aux sirop Abricots au sirop	*Banane Pomme		Cake maison à la noix de coco	*Raisin Prunes



Race à viande



Appellation d'origine contrôlée



Label Rouge



Produits locaux

Lorsqu'il y a un choix, les premiers plats notés en gras et précédés d'une « étoile * » sont proposés aux convives maternelles et primaires en service à table.

Apport protéique conseillé d'un déjeuner pour un primaire : 20 à 25 gr



ANNIVERSAIRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
*Salade coleslaw Laitue aux croûtons	*Macédoine mayonnaise Salade de betteraves au maïs		*Salade de haricots verts Salade de chou fleur	*Salade de tomates et vinaigrette à l'huile d'olive et balsamique Salade de concombres à la ciboulette
Sauté d'agneau Marengo	Chipolatas de porc au jus <i>(Chipolatas de volaille)</i> <i>(P/L<1)</i>		Couscous au poulet	Aiguillettes de colin Meunière Méditerranéen <i>(P/L>2, +70%MPA)</i>
Boulgour	Ratatouille maison et riz		(Semoule et légumes du couscous)	 Carottes Saveur Antillaise
*Camembert Brie (100-150 mg calcium)	*Petit suisse sucré Petit suisse aux fruits (>100 mg calcium)		 *Cantal Tomme blanche (>150 mg calcium)	*Edam Tomme grise (>150 mg calcium)
* Coupelle de compote de pommes fraises Coupelle de compote de pommes pêches Et Petit beurre	*Prunes Poire		*Pomme Raisin	Gâteau au yaourt maison à la vanille Et Limonade



Race à viande



Appellation d'origine contrôlée



Label Rouge



Produits locaux

Lorsqu'il y a un choix, les premiers plats notés en gras et précédés d'une « étoile * » sont proposés aux convives maternelles et primaires en service à table.

Apport protidique conseillé d'un déjeuner pour un primaire : 20 à 25 gr