



MENU 100% CIRCUITS COURTS

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <b>*Salade "Sainte Bazeille" au thon</b> Radis sauce cocktail	<b>*Friand à la viande</b> Friand au fromage		<b>*Salade de pommes de terre à la niçoise</b> Salade de blé à l'orientale	 <b>Céleri "Francescas"</b> rémoulade
<b>Sauce Carbonara de porc</b> (Sauce carbonara de dinde)	<b>Pavé de colin aux abricots</b> (P/L<2)		<b>Paupiette de veau au jus</b>	  <b>Bœuf "Savignac sur Lède"</b> braisé aux oignons
<b>Pâtes Macaronis</b>	<b>Duo de haricots verts et beurre persillés</b>		<b>Petits pois à la Paysanne</b>	 <b>Gratin de chou fleur "Francescas"</b>
<b>*Cotentin nature</b> Fondu Président (>150 mg calcium)	<b>*Fromage blanc nature et sucre</b> Fromage blanc aux fruits (>100 mg calcium)		<b>*Emmental Mimolette</b> (>150 mg calcium)	  <b>Tomme d'Aquitaine "Le Temple sur Lot"</b> (>150 mg calcium)
<b>*Mousse au chocolat au lait</b> Liégeois au vanille	 <b>*Raisin "Prayssas"</b> Prunes "Prayssas"		 <b>*Banane</b> Pomme "Colayrac"	 <b>Riz au lait maison</b>



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



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Concombre vinaigrette au basilic	Crèmeux de poivrons et tortillas de maïs		Salade coleslaw	Taboulé au boulgour
Poulet BIO à la Milanaise	Filet de colin aux abricots		Sauté de bœuf petit déj	Rôti de porc aux pruneaux <i>(Rôti de dinde)</i>
Gratin de Crécy	Riz au curcuma		Pâtes pépinettes	Mélange de légumes et Haricots Plats
Petit moulé nature ( <b>&gt;150 mg calcium</b> )	Bûchette Mi chèvre ( <b>100-150 mg calcium</b> )		Fromage blanc sauce fraise ( <b>&gt;100 mg calcium</b> )	Petit suisses aux fruits ( <b>&gt;100 mg calcium</b> )
Banane sauce chocolat	Compote de pom'Cherry		Fruit de saison	Moelleux à la violette



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**



					ANNIVERSAIRE	
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI		
<b>*Céleri rémoulade</b> Salade Fantaisie (Chou chinois, scarole et frisée)	<b>*Taboulé</b> Salade de riz au thon mayonnaise		<b>*Betteraves vinaigrette</b> Macédoine mayonnaise	<b>*Laitue au maïs</b> Radis beurre		
 <b>Blanquette de veau</b>	<b>Boulette de soja</b> Méditerranéen		 <b>Pâtes farfalles à la bolognaise</b> (+70%PMA, P/L>2)	<b>Filet de hoki pané et citron</b> (P/L>2, -15%MG)		
<b>Semoule</b>	<b>Lentilles BIO à la paysanne</b>			<b>Carottes persillées</b>		
 <b>*Carré de l'Est</b> Brie (100-150 mg calcium)	<b>*Gouda</b> Tomme blanche (>150 mg calcium)		<b>*Yaourt BIO nature et sucre</b> Yaourt velouté fruité (>100 mg calcium)	<b>*Fraidou</b> Fondu Président (>150 mg calcium)		
<b>*Crème dessert chocolat</b> Crème dessert caramel	<b>*Raisin</b> Orange		<b>*Prunes</b> Banane	<b>Gâteau maison au pommes</b>  <b>Et Soda</b>		



Race à viande



Label Rouge



Produits locaux



Appellation  
d'origine contrôlée

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**