















MENU 100% CIRCUITS COURTS

**VENDREDI**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Potage de légumes <b>"Pommes de terre et carottes de Fauillet"</b>	 <b>*Carottes râpées vinaigrette "Fauillet"</b> Endives aux croûtons		<b>*Salade de farfalles à l'Orientale</b> Salade de pommes de terre au thon mayonnaise	 Céleri au curry <b>"Caudecoste"</b>
Filet de lieu sauce Tajine (P/L>2, +70%MPA)	  Bœuf Mironton <b>"Mazieres"</b> (oignons, tomates)		Cordon bleu (-70%MPA)	 Saucisse de Toulouse au jus <b>"Lot et Garonne"</b> (Chipolatas de volaille) (P/L<1)
Coquillettes et emmental râpé	 Epinards et pommes de terre <b>"Fauillet"</b> béchamel		Haricots Plats persillés	 Lentilles BIO à la Paysanne <b>"Pujols"</b>
<b>*Fromage blanc aux fruits</b> Fromage blanc nature et sucre (>100 mg calcium)	<b>*Coulommiers Carré de l'Est</b> (100-150 mg calcium)		 <b>*Gouda Saint Nectaire</b> (>150 mg calcium)	 Camembert BIO <b>"Saint Front"</b> (100-150 mg calcium)
 <b>*Pomme "Prayssas"</b> Orange	<b>*Beignet au chocolat</b> Beignet aux pommes		 Pur jus de fruits <b>"Pom d'aqui, Colayrac st Cirq"</b> Et Galette St Michel	Entremet maison au caramel



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