



MENU ALTERNATIF				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <p><b>*Céleri rémoulade "Francescas"</b> Salade Fantaisie (Chou chinois, scarole et frisée)</p>	<p><b>*Taboulé</b> Salade de riz au thon mayonnaise</p>	 <p><b>Potage de légumes "Pommes de terre et Carottes de Fauillet"</b></p>	<p><b>*Betteraves vinaigrette</b> Salade de chou fleur</p>	 <p><b>*Laitue au maïs "Sainte Bazeille"</b> Radis beurre</p>
 <p><b>Blanquette de veau</b> <b>Filet de lieu safrané</b></p>	<p><b>Boulette de soja</b> <b>Méditerranéen</b></p>	 <p><b>Jambon blanc</b> <b>Nugget's de blé sauce échalote</b></p>	 <p><b>Pâtes farfalles à la bolognaise</b> <b>Et fromage râpé (+70%PMA, P/L&gt;2)</b> <b>Sauce saumon</b></p>	<p><b>Filet de hoki pané et citron</b> (P/L&gt;2, -15%MG)</p>
<p><b>Semoule</b></p>	<p><b>Lentilles BIO à la paysanne "Pujols"</b></p>	 <p><b>Purée de pommes de terre maison "Fauillet"</b></p>	<p><b>Pâtes farfalles à la bolognaise</b> <b>Et fromage râpé (+70%PMA, P/L&gt;2)</b> <b>Sauce saumon</b></p>	 <p><b>Carottes persillées "Fauillet"</b></p>
<p><b>*Carré de l'Est</b>  Brie (100-150 mg calcium)</p>	<p><b>*Gouda</b> Tomme blanche (&gt;150 mg calcium)</p>	<p><b>*Mimolette</b> Tomme grise (&gt;150 mg calcium)</p>	 <p><b>*Yaourt BIO nature et sucre "Mézin"</b> Yaourt velouté fruité (&gt;100 mg calcium)</p>	<p><b>*Fraidou</b> Fondu Président (&gt;150 mg calcium)</p>
<p><b>*Crème dessert chocolat</b> Crème dessert caramel</p>	 <p><b>*Raisin "Prayssas"</b> Orange</p>	<p><b>*Liégeois à la vanille</b> Mousse au chocolat</p>	 <p><b>*Pomme "Colayrac Saint Cirq"</b> Banane</p>	 <p><b>*Semoule au lait maison à la vanille</b> Riz au lait maison</p>
Apport protidique : 24 gr				



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**