



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	MENU 100% CIRCUITS COURTS VENDREDI
 *Salade "Sainte Bazeille" au thon Radis sauce cocktail	Friand à la viande Friand au fromage	 *Œuf dur mayonnaise Rillettes au saumon	*Salade de pommes de terre à la niçoise Salade de blé à l'orientale	 Céleri "Francescas" rémoulade
Sauce Carbonara de porc Sauce Italienne (Lentilles, poivrons, et olives noires)	Pavé de colin aux abricots	Sauté de porc "Brugnac" Chasseur Galette de blé à l'Indienne	Paupiette de veau au jus Paupiette de saumon	  Bœuf "Savignac sur Lede" braisé aux oignons Pavé du fromager
Pâtes Macaronis et fromage râpé	Duo de haricots verts et beurre persillés	Haricots blancs à l'ail	Petits pois à la Paysanne	Gratin de chou fleur "Francescas"
*Cotentin nature Fondu Président (>150 mg calcium)	*Fromage blanc nature et sucre Fromage blanc aux fruits (>150 mg calcium)	*Gouda Tomme noire (>150 mg calcium)	*Emmental Mimolette (>150 mg calcium)	  Tomme d'Aquitaine "Le Temple sur Lot" (>150 mg calcium)
*Mousse au chocolat au lait Liégeois au vanille	 *Raisin "Prayssas" Prunes "Prayssas"	*Ananas au sirop Poires au sirop	 *Banane Pomme "Colayrac"	 Riz au lait maison



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