










"Tous fous du goût" Mystère en cuisine



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Concombre "Sainte Livrade" vinaigrette au basilic	Betteraves vinaigrette	 Salade verte composée (Laitue "Sainte bazeille", cheddar et croûtons) Vinaigrette du Terroir	 Salade coleslaw "Chou blanc de Francescas et Carottes de Fauillet"	Taboulé au boulgour
 Poulet BIO à la Milanaise "Saint Laurent des Vignes 24" Escalope de blé panée	Pavé de poisson mariné brésilienne	Emincé de dinde à l'orange Sauce au thon	 Sauté de bœuf petit déj "Savignac sur Lède" Boulette de légumes et haricots azukis sauce fraîcheur	 Rôti de porc aux pruneaux Omelette maison au fromage "Œuf gascon de Damazan"
 Gratin de Crécy "Pommes de terre et Carottes de Fauillet"	Pommes smiles	Polenta crémeuse	Pâtes pépinettes Et fromage râpé	Mélange de légumes et Haricots Plats
Bûchette mi-chèvre	Petit moulé	Edam (>150 mg calcium)	Fromage blanc SAUCE fraise (>100 mg calcium)	Petit suisses aux fruits (>100 mg calcium)
Banane sauce chocolat	Coupelle de compote de pommes	 Straciella brisures de daim	 Poire "Port Sainte Marie"	Moelleux à la violette



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