



MENU ALTERNATIF				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
*Salade "Ste Bazeille au thon Radis beurre	*Taboulé Salade de pommes de terre Nordique	*Carottes râpées vinaigrette aux agrumes "Fauillet" Céleri au paprika "Francescas"	*Pâté de campagne et cornichon Œuf dur mayonnaise	Potage de légumes "Carottes et pommes de terre: Fauillet"
Sauté de porc Forestière "Verteuil d'Agenais" Boulette de soja sauce échalote	Paupiette de veau au jus (+70 % MPA) Pavé de colin mariné au thym	Croq vegie à la tomate (Blé, pois cassés)	Pâtes penne à la carbonara de saumon (P/L>2, +70%MPA)	Bœuf braisé aux oignons "Lougratte" Crêpe au fromage
Riz créole	Petits pois Saveur du Soleil	Lentilles BIO à la Paysanne "Pujols"	Et fromage râpé	Haricots beurre à la Provençale
*Gouda Tomme blanche (>150 mg calcium)	*Petit suisse aux fruits Petit suisse sucré (>100 mg calcium)	*Fondu Président Tartare ail et fines herbes (>150 mg calcium)	*Fromage blanc aux fruits Fromage blanc nature et sucre (>100 mg calcium)	*Brie Bûchette Mi chèvre (100-150 mg calcium)
*Mousse au chocolat Flan caramel	*Kiwi "Buzet" Banane	*Entremet maison à la vanille Entremet maison au caramel	*Orange Banane	*Coupelle de compote de pommes fraises Coupelle de compote de pommes abricots

Apport Protidique : 24 gr



Race à viande



Appellation d'Origine Contrôlée



Label Rouge



Recette maison



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**