



	MENU ALTERNATIF		MENU 100% CIRCUITS COURTS	
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
*Rosette et cornichon <i>Œuf dur mayonnaise</i>	Potage de légumes "Pommes de terre et carottes : Fauillet"	*Salade Fantaisie (Salade frisée, chou chinois) <i>Radis fromage blanc ciboulette</i>	Tomates vinaigrette à l'huile d'olive "Andiran"	*Salade riz au thon mayonnaise <i>Taboulé</i>
Filet de colin Dieppoise	Boulette de soja Sauce Méditerranéenne	Rougail de saucisses Bolognaise au thon	Rôti de porc à la sauge "Lougratte" Filet de lieu sauce Aurore	Viennoise de dinde (P/L<1,-15%MG, +70%MPA) Pavé du fromager
Blé aux petits légumes	Pâtes spaghettis Et fromage râpé	Riz Pilaf	*Purée de pommes de terre maison "Fauillet"	Haricots verts persillés
*Emmental <i>Tomme blanche</i> (>150 mg calcium)	Camembert BIO "St front" (100-150 mg calcium)	*Tomme noire <i>Gouda</i> (>150 mg calcium)	Tomme d'Aquitaine (>150 mg calcium) "Le temple sur lot"	*Cotentin nature <i>Croq'lait</i> (>150 mg calcium)
*Orange <i>Banane</i>	*Compote de poires <i>Compote de pommes ananas</i>	*Crème dessert caramel <i>Crème dessert à la vanille</i>	Cake au miel maison "Œuf gascon, Damazan"	Fraises au sucre "Feugarolles : M. Garabos"

Apport protidique :22 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