









MENU DE PAQUES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<b>*Salade de betteraves aux noix</b> Salade de chou fleur vinaigrette du Terroir	 <b>*Laitue au maïs</b> <b>"Sainte Bazeille"</b>  Céleri au paprika <b>"Francescas"</b>	<b>Rillettes de saumon</b>	 <b>Potage au céleri</b> <b>"Francescas"</b>
	<b>Cordon bleu</b> (P/L>1, - 70%MPA) <b>Pavé du fromager</b>	<b>Filet de lieu safrané</b>	<b>Gigôt d'agneau Printanier</b> <b>Cabillaud Printanier</b>	<b>Pavé de colin mariné</b> <b>Brésilienne</b> (P/L<2)
<b>FERIE</b>	 <b>Carottes braisées</b> <b>"Fauillet"</b>	<b>Boulgour</b>	<b>Duo de flageolets et haricots blancs sauce tomate</b>	<b>Pommes de terre</b> <b>Campagnardes</b> (-15%MG)
	<b>*Fromage blanc au fruits</b> Fromage blanc nature et sucre (>100 mg calcium)	 <b>*Emmental</b> Tomme noire (>150 mg calcium)	<b>Saint Môret</b> (100-150 mg calcium)	 <b>*Yaourt BIO nature et sucre</b> <b>"Mézin"</b> Yaourt <b>BIO</b> à la vanille  <b>"Saint Cyprien"</b> (>100 mg calcium)
	 <b>*Kiwi</b> <b>"Port Sainte Marie"</b> Banane	<b>*Compote tous fruits</b> Compote de pêches	<b>Moëlleux de Pâques</b>	 <b>*Orange</b> Pomme <b>"Le temple sur Lot"</b>



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**