



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
*Salade de betteraves aux olives Macédoine mayonnaise	*Crêpe au jambon Crêpe au fromage	Potage Crécy (à base de carottes "Fauillet")	*Salade des Antilles (Laitue "Sainte Bazeille" aux croûtons vinaigrette au pamplemousse et à l'ananas) Radis beurre	*Salade coleslaw "Carottes : Fauillet et chou blanc : Francescas" Endives au maïs
Hachis Parmentier (P/L>1, +70%MPA) Brandade de poisson "Pommes de terre : Fauillet"	Filet de hoki pané et citron (P/L>2, +70%MPA)	Blanquette de veau Sauce Italienne (Lentilles, brunoise)	Jambon blanc Omelette au fromage	Escalope de porc Chasseur Paupiette de saumon Provençale
	Carottes Saveur du Jardin "Fauillet"	Pâtes Farfalles et fromage râpé	Chou fleur béchamel "Francescas"	Semoule
*Petit suisse sucré Petit suisse aux fruits (>100 mg calcium)	*Cantal Mimolette (>150 mg calcium)	*Edam Tomme grise (>150 mg calcium)	*Fromage blanc nature et sucre Yaourt velouté fruité (>100 mg calcium)	*Fol Epi Petit roulé Six de Savoie (>150 mg calcium)
*Pomme "Le temple sur lot" Kiwi "Buzet sur Baise"	Jus de pommes de local "Pom d'aqui, Colayrac saint Cirq" et Galette St Michel	*Cocktail de fruits au sirop Abricots au sirop	*Gâteau au yaourt maison à la vanille Cake maison au citron "Œuf gascon, Damazan"	*Liégeois au chocolat Liégeois à la vanille



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