



LUNDI	MARDI	MERCREDI	MENU 100% CIRCUITS COURTS JEUDI	VENDREDI
Salade de pommes de terre des alpages (fromage blanc et mimolette)	 *Salade des Antilles (laitue "Sainte Bazeille", croûtons, vinaigrette ananas et pamplemousse) Radis sauce enrobante à l'échalote	 Potage au potiron "Francescas"	 Duo de chou "Francescas" mayonnaise	 Potage de légumes aux vermicelles "Pommes de terre et carottes de Failliet"
Filet de colin Tajine (P/L>2, +70%MPA)	Crêpinette de porc Paupiette de saumon à l'Estragon (P/L<1)	 Jambon braisé Steak haché de thon à la tomate	 Bœuf braisé aux olives "Lougratte" Omelette maison au fromage "Œuf gascon de Damazan"	Cordon bleu (-70%MPA, -15%MG) Pavé du fromager
Petits pois à la Lyonnaise	Semoule	Pâtes tortis et fromage râpé	 Gratin de Crécy "Pommes de terre et carottes : Failliet"	Haricots verts et beurre à la tomate
*Petit suisse aux fruits Petit suisse sucré (>100 mg calcium)	*Fondu Président Petit Louis (>150 mg calcium)	*Fromage blanc nature et sucre Fromage blanc aux fruits (>100 mg calcium)	 Tomme d'Aquitaine "Le temple sur Lot" (>150 mg calcium)	 *Edam Saint Nectaire (>150 mg calcium)
 *Pomme "Colayrac Saint Cirq" Orange	*Pêches au sirop Cocktail de fruits au sirop	 *Poire "Cazères" Banane	 Riz au lait maison	 *Kiwi "M. GARABOS, Feugarolles" Banane



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 protidique conseillé d'un déjeuner pour un primaire : 20 à 25 gr