



	MENU ALTERNATIF		LE PORTUGAL UN REGAL	
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>*Carottes "Fauillet" râpées vinaigrette du Terroir</p> <p>Salade Vosgienne (Laitue "Sainte Bazeille", dinde, œuf dur, croûtons)</p>	<p>Potage de légumes "Pommes de terre et carottes de Fauillet"</p>	<p>*Céleri au paprika "Francescas"</p> <p>Endives au maïs</p>	<p>Salade du Midi (Salade de pois chiche, olives, coriandre)</p>	<p>*Rillettes aux deux poissons</p> <p>Pâté de campagne et cornichon</p>
<p>Sauté de bœuf Bobotie "Sainte Colombe de Lauzun" (à base de fruits secs)</p> <p>Plat légumineuse Hindou (Lentilles, pois chiche)</p>	<p>Nuggets de blé nature</p>	<p>Filet de lieu Waterzoi</p>	<p>Escalope de poulet à la sauce potagère</p> <p>Filet de cabillaud sauce Vierge (pignons, ail, tomates, thym, et huile d'olive)</p>	<p>Filet de limande Meunière et citron (P/L>2, +70%MPA, -15 MG)</p>
<p>Polenta façon grand-mère</p>	<p>Epinards et pommes de terre béchamel "Fauillet"</p>	<p>Boulgour</p>	<p>Riz Portugais</p>	<p>Purée de potiron maison "Saint Vincent de Lamontjoie"</p>
<p>*Fromage blanc nature et sucre</p> <p>Fromage blanc aux fruits (>100 mg calcium)</p>	<p>*Emmental Saint Paulin (>150 mg calcium)</p>	<p>*Mimolette Gouda (>150 mg calcium)</p>	<p>Yaourt nature et sucre (>100 mg calcium)</p>	<p>*Tomme noire</p> <p>Tomme blanche (>150 mg calcium)</p>
<p>*Poire "Bressols"</p> <p>Kiwi "M. GARABOS, Feugarolles"</p>	<p>*Coupelle de compote de pommes ananas</p> <p>Coupelle de pommes abricots</p> <p>Apport protidique : 23 gr de protides</p>	<p>*Abricots au sirop</p> <p>Poires au sirop</p>	<p>Gâteau maison Portugais (Amandes, agrumes)</p> <p>"Œuf gascon de Damazan"</p>	<p>*Banane</p> <p>Orange</p>

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