




MENU JUMELAGE ESPAGNE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<p><b>*Crêpe au fromage</b> <i>Crêpe aux champignons</i></p>	<p> <b>*Céleri au curry "Colayrac Saint Cirq"</b> <i>Endives aux olives</i></p>	<p><b>*Macédoine mayonnaise</b> <i>Salade de chou fleur vinaigrette au caramel</i></p>	<p> <b>Potage au potiron "Lamontjoie"</b></p>	<p> <b>Laitue "Sainte Bazeille" aux dés de brebis vinaigrette à l'huile d'olive et vinaigre balsamique</b></p>
<p><b>Sauté d'agneau Marengo</b> <b>Pavé de colin mariné fromager</b></p>	<p> <b>Pâtes tortis à la Bolognaise</b> <b>Plat légumineuse à l'Italienne</b> <i>(Lentilles, brunoise)</i></p>	<p><b>Paupiette de veau aux champignons (+70%MPA)</b> <b>Paupiette de saumon au basilic</b></p>	<p><b>Steak haché de thon aux olives</b> <i>(P/L&gt;2, +70%MPA)</i></p>	<p> <b>Paella au poulet BIO "Segalas 47"</b> <b>Paëlla au poisson</b> <i>(P/L&gt;2)</i></p>
<p><b>Flageolets à l'ail</b></p>	<p><b>Et fromage râpé</b></p>	<p><b>Petits pois Saveur du Soleil</b></p>	<p> <b>Gratin de chou fleur "Sainte Colombe en Bruilhois" et pommes de terre "Fauillet"</b></p>	<p><b>Yaourt BIO à la vanille "Saint Cyrien"</b> <i>(&gt;100 mg calcium)</i></p>
<p><b>*Petits suisses aux fruits</b> <i>Petits suisses sucré (&gt;100 mg calcium)</i></p>	<p><b>*Fraidou</b> <i>Croq'lait (&gt;150 mg calcium)</i></p>	<p><b>*Carré de l'Est</b> <i>Bûchette Mi chèvre (100-150 mg calcium)</i></p>	<p> <b>*Brie</b> <i>Camembert (100-150 mg calcium)</i></p>	<p> <b>Yaourt BIO à la vanille "Saint Cyrien"</b> <i>(&gt;100 mg calcium)</i></p>
<p> <b>*Kiwi BIO "M. GARRABOS, Feugarolles"</b> <i>Pomme "Prayssas"</i></p>	<p><b>*Mousse au chocolat</b> <i>Flan vanille</i></p>	<p><b>*Tarte abricotine</b> <i>Tarte au flan</i></p>	<p> <b>*Banane</b> <i>Poire "Saint Hilaire de Lusignan"</i></p>	<p> <b>Roulé maison aux agrumes "Œuf gascon de Damazan"</b></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**