















LUNDI	MARDI	MERCREDI	REPAS ALTERNATIF JEUDI	VENDREDI
<p>*Betteraves au thon vinaigrette aux agrumes Salade de haricots verts</p>	<p> *Salade coleslaw "Carottes : Faillet, Choux blanc, Francescas" Endives aux dés d'emmental</p>	<p> *Laitue aux olives "Sainte Bazeille" Radis beurre</p>	<p>Potage Vichyssoise (à base de petits pois)</p>	<p> *Céleri au curry "Francescas" Salade fantaisie vinaigrette du Terroir (Chou chinois, frisée, chicorée)</p>
<p> Sauté de veau à la Crétoise "Lougratte" (raisins secs et crème fraîche) Plat légumineuse Andalouse (petits pois, maïs, champignons)</p>	<p> Steak haché Dijonnaise Cube de saumon à la crème</p>	<p> Sauté de porc aux deux moutardes "Brugnac" Boulette de soja fromage au curry</p>	<p>Pané de blé au fromage et épinards</p>	<p>Aiguillette de colin Meunière Méditerranéenne (P/L>2, +70%MPA, -15%MG)</p>
<p>Pâtes coquillettes et fromage râpé</p>	<p>Pommes de terre Campagnardes (<15%MG)</p>	<p>Riz créole</p>	<p> Lentilles BIO à la Paysanne "Pujols"</p>	<p> Carottes Saveur Antillaise "Faillet"</p>
<p>*Fromage blanc aux fruits Fromage blanc nature et sucre (>100 mg calcium)</p>	<p>*Cotentin nature Six de Savoie (>150 mg calcium)</p>	<p>*Coulommiers Bûchette Mi chèvre (100-150 mg calcium)</p>	<p>*Mimolette Gouda (>150 mg calcium)</p>	<p>Crème Anglaise (>100 mg calcium)</p>
<p> *Orange Poire "Cazères"</p>	<p>*Liégeois au chocolat Liégeois à la vanille</p>	<p>*Compote de pommes fraises Compote de pommes pêches</p>	<p> *Pomme "Colayrac Saint Cirq" Banane</p> <p>Apport protidique : 23 gr de protides</p>	<p> *Cake maison aux pépites chocolat Moelleux maison ananas aux épices "Œuf gascon de Damazan"</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