


















LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Potage au potiron "Francescas"	 *Céleri au paprika "Francescas"  Laitue aux olives "Sainte Bazeille"	 Saucisson sec et cornichon Œuf dur mayonnaise	 *Carottes râpées vinaigrette du Terroir "Fauillet" Endives au thon	Crêpe au jambon Crêpe au fromage
 Bœuf Mironton "Bournet" Filet de lieu Waterzoi	Cordon bleu (-70%MPA, -15%MG) Pavé du fromager	 Brandade de poisson maison "Pommes de terre de Fauillet" (P/L>2,+70%MPA)	 Rôti de dinde au jus Omelette nature maison "Œuf gascon de Damazan"	Filet de limande Meunière et citron (P/L>2, +70%MPA)
Blé créole	Haricots beurre Saveur du Jardin		Pâtes penne et fromage râpé	 Gratin de chou fleur "Francescas"
 *Emmental Saint Nectaire (>150 mg calcium)	*Petit moulé nature Cotentin (100-150 mg calcium)	*Petit suisse aux fruits Petit suisse sucré (>100 mg calcium)	*Tomme noire Tomme blanche (>150 mg calcium)	*Fromage blanc nature et sucre Fromage blanc aux fruits (>100 mg calcium)
 *Raisin "Prayssas" Orange	*Tarte grillé aux pommes Tarte abricotine	 *Poire "Saint Pierre d'Aurillac"  Pomme "Colayrac Saint Cirq"	 *Entremet maison vanille Entremet maison caramel	 *Banane Raisin "Prayssas"



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