



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
*Friand à la viande Friand au fromage	*Salade de betteraves au maïs Macédoine mayonnaise	 *Melon "Lot-et-Garonne" Pastèque	*Concombre vinaigrette au basilic "Marmande" Salade de tomates "Marmande" 	*Salade de blé à la niçoise Taboulé
Filet de hoki pané et citron (+70%MPA, -15%MG)	Escalope de veau hachée Forestière (P/L>1, +70%MPA) Blanquette de cabillaud	 Omelette maison au fromage "Œufs : Damazan" 	 Jambon blanc Sauce Bolognaise au saumon	 Sauté de bœuf Mironton Crêpe au fromage 
Haricots beurre Saveur Antillaise (Colombo, coriandre)	 Courgettes et pommes de terre béchamel "Courgette : Lot-et-Garonne" 	 Carottes Saveur du Jardin (tomates, ciboulette, échalote) "Carotte : Landes"	Pâtes pennes Et fromage râpé	Flan de julienne de légumes
*Petit suisse sucré Petit suisse aux fruits (> 100 mg calcium)	 *Brie Bûchette Mi chèvre (100-150 mg calcium)	*Fondu Président Petit moulé nature (>150 mg calcium)	*Gouda Tomme grise (>150 mg calcium)	*Yaourt BIO nature et sucre "Toulouse" Yaourt velouté fruité (>100 mg calcium)
 Nectarine "Golfech"	*Eclair au chocolat Eclair à la vanille	 *Riz au lait maison Semoule au lait maison à l'orange	*Coupelle de compote de pommes fraises Coupelle de compote de pommes	 Pêche "Lot-et-Garonne"



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