














MENU ALTERNATIF

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <p>*Salade verte aux croûtons "Ste Bazeille" <i>Radis Beurre</i></p>	<p>*Rosette et cornichon Œuf dur mayonnaise</p>	<p>*Salade de tomates "Marmande" <i>Concombre au maïs</i>  "Francescas"</p>		 <p>*Pastèque <i>Melon</i> "Lot-et-Garonne"</p>
<p>Boulette de soja fromage blanc au curry</p>	<p>Filet de lieu Dieppoise</p>	 <p>*Bœuf braisé aux oignons  "Lougratte" <i>Filet de hoki pané et citron</i></p>		<p>Pavé de colin à la Provençale (P/L<2)</p>
 <p>Ratatouille maison et riz créole </p>	<p>Boulgour</p>	<p>Haricots Plats persillés</p>	<p>FERIE</p>	<p>Pommes Smiles (- 15%MG)</p>
 <p>*Emmental <i>Mimolette</i> (>150 mg calcium)</p>	<p>*Fromage blanc nature et sucre <i>Fromage blanc aux fruits</i> (>100 mg calcium)</p>	<p>*Fraidou <i>Croq'Lait</i> (>150 mg calcium)</p>		<p>*Fromy <i>Petit Louis</i> (>150 mg calcium)</p>
<p>Glace petit pot vanille chocolat</p>	 <p>Nectarine "Golfech"</p>	 <p>*Gâteau au yaourt maison  "Œufs : Damazan" <i>Cake maison aux poires</i> "Œufs : Damazan"</p>		<p>*Pêches au sirop <i>Cocktail de fruits au sirop</i></p>

Apport protidiqes : 22 gr



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