



MENU 100% CIRCUITS COURTS

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>*Radis fromage blanc au curry <i>Salade verte aux olives</i></p>	<p>*Crêpe au fromage <i>Crêpe aux champignons</i></p>	<p> Salade de tomates vinaigrette du Terroir "Lot-et-Garonne"</p>	<p>Pâté de foie et cornichon Rillettes maison à la sardine</p>	<p> *Pastèque <i>Melon</i> "Francescas"</p>
<p>Paupiette de veau échalote (P/L>1,+70%MPA) Paupiette de saumon Nantua</p>	<p> Sauté de porc aux quatre épices "Brugnac" Pavé de poisson mariné Brésilienne</p>	<p> Bœuf braisé Bercy "Lougratte"  Omelette maison au fromage "Œufs : Damazan"</p>	<p>Blanquette de lieu</p>	<p>Cordon bleu (-70%MPA) Pané blé/épinards</p>
<p> Epinards et pommes de terre béchamel "PDT : Fauillet"</p>	<p> Lentilles BIO à la Paysanne "Pujols"</p>	<p> Carottes persillées "Landes"</p>	<p>Semoule</p>	<p> Ratatouille maison et tortis </p>
<p>*Petit moulé <i>Cotentin nature</i> (>150 mg calcium)</p>	<p>*Yaourt velouté fruité <i>Fromage blanc nature et sucre</i> (>100 mg calcium)</p>	<p> Tomme d'Aquitaine (>150 mg calcium) "Le Temple sur Lot"</p>	<p>*Petit suisse sucré <i>Petit suisse aux fruits</i> (>100 mg calcium)</p>	<p>*Fondu Président <i>Fraidou</i> (>150 mg calcium)</p>
<p>*Ananas au sirop <i>Abricots au sirop</i></p>	<p> Nectarine "Tarn-et-Garonne"</p>	<p> Riz au lait maison</p>	<p>Prunes</p>	<p>*Tarte grillé aux pommes <i>Tarte flan</i></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 protéique conseillé d'un déjeuner pour un primaire : 20 à 25 gr