



LUNDI	MARDI	MERCREDI	MENU ALTERNATIF JEUDI	VENREDI
	 *Salade de betteraves Macédoine mayonnaise	  *Salade tomates vinaigrette ciboulette "Marmande" Concombre vinaigrette "Marmande"	  *Laitue au maïs "Sainte Bazeille" Carottes râpées vinaigrette aux agrumes "Landes"	 *Pastèque Melon
	   Blanquette de veau à l'ancienne "Lougratte" Sauce au thon	  Omelette au fromage	 Boulette de soja Méditerranée et ketchup	 Filet de hoki pané et citron (P/L>2, +70%MPA, -15%MG)
FERIE	 Boulgour	 Lentilles BIO à la Paysanne "Pujols"	 Coquillettes	  Piperade maison et riz "Tomates : Marmande" "Courgettes : Laugnac"
	 *Petit suisse sucré Petit suisse aux fruits (>100 mg calcium)	 *Brie Bûchette Mi chèvre (100-150 mg calcium)	 *Yaourt velouté fruité Fromage blanc nature et sucre (>100 mg calcium)	 *Cotentin nature Fondu Président (>150 mg calcium)
	 Abricots	 *Ananas au sirop Cocktail de fruits au sirop	 *Pompon cacao Crostatine aux abricots	 Crème dessert chocolat "Ferme de Séoune : Beauville"



Race à viande



Appellation  
d'origine contrôlée



Label Rouge



Produits locaux



Plat cuisiné à la cuisine centrale

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**