



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 *Salade de pommes de terre au thon mayonnaise <i>Taboulé</i>	*Melon <i>Pastèque</i>	*Crêpe au fromage <i>Crêpe aux champignons</i>	 Salade de tomates vinaigrette huile d'olive balsamique "Marmande"	*Friand au fromage <i>Mini roulé au fromage</i>
Escalope de dinde Viennoise (P/L>1, +70%MPA, -15%MG) Pavé du fromager	Roti de bœuf froid Filet de cabillaud à l'aïoli	 Escalope de veau hachée au curry (P/L>1, +70%MPA) Steak haché de thon	 Filet de poulet au jus Filet de lieu aux crevettes	 Rôti de bœuf au jus "Saint Etienne de Villeréal" Œuf dur sauce Mornay
 Carottes persillées "Des Landes"	Frites	 Semoule	Rosti de légumes	 Duo de haricots verts et beurre à la tomate
*Petit suisse sucré <i>Petit suisse aux fruits</i> (>100 mg calcium)	*Fromy <i>Fraidou</i> (>150 mg calcium)	*Gouda <i>Tomme blanche</i> (>150 mg calcium)	Fromage blanc nature et sucre (>100 mg calcium)	*Emmental <i>Tomme noire</i> (>150 mg calcium)
 *Pomme "Prayssas" <i>Orange</i>	Glace	 Fraises (pour les maternelles) Cerises (pour les primaires) "Feugarolles"	*Chou vanille <i>Eclair au chocolat</i>	 Fraises au sucre "Feugarolles"



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