

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			LE JOUR DU	
	 Laitue au maïs (Dés d'emmental 4 composantes)		Tarte au fromage	Salade Anglaise (Salade Iceberg, croûtons, cheddar, vinaigrette du Terroir)
Sauté de porc CE2 aux pruneaux	Calamars à la Romaine		Omelette BIO nature	Rôti de veau au jus
Œuf dur BIO sauce Basquaise				Filet de lieu Nantua
Semoule	Chou fleur BIO et pommes de terre béchamel		Petits pois à la Paysanne	Pâtes spirales BIO (fromage râpé)
Mimolette (>150 mg calcium)			Saint Nectaire Bleu d'Auvergne (>150 mg calcium)	Tomme noire (>150 mg calcium)
Fruits (Ecoresponsable)	Coupelle de compote de pommes pêches HVE		Banane Rup	Stracciatella au chocolat
GOUTER	GOUTER		GOUTER	GOUTER

- Produit BIO**
- Label Rouge**
- Issu des régions ultra-périphériques**

- Appellation d'Origine Protégée**
- Indication Géographique Protégée**
- Appellation d'Origine Contrôlée**

- Pêche responsable**
- Viande racée**
- Bleu Blanc Cœur**

- Spécialité du chef**
- Nouvelle recette**
- Plat durable**

- Viande d'origine Française**
- Production locale**
- Confectionné à la cuisine centrale**



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU				
Salade de mâche et croûtons	Potage de légumes et pommes de terre BIO (fromage râpé 4 composantes)			
Curry aux légumes et lait coco	Hoki Pané et citron		Escalope de poulet sauce camembert Filet de merlu sauce dieppoise (crevettes, champignons, crème, moules)	Sauté de bœuf sauce forestière (oignon, ail, champignon, crème, herbes de Provence)
Riz créole	Haricots verts BIO persillés		Poêlée de légumes BIO Fromage frais nature et sucre (>100 mg calcium)	Gratin de Crécy
Cantal (>150 mg calcium)			Fromage frais nature et sucre (>100 mg calcium)	Tomme noire (>150 mg calcium)
Coupelle de Compote pomme vanille HVE	Fruits BIO		Tarte normande	Fruits BIO
GOUTER	GOUTER		GOUTER	GOUTER

- Produit BIO
- Label Rouge
- Issu des régions ultra-périphériques

- Appellation d'Origine Protégée
- Indication Géographique Protégée
- Appellation d'Origine Contrôlée

- Pêche responsable
- Viande racée
- Bleu Blanc Cœur

- Spécialité du chef
- Nouvelle recette
- Plat durable

- Viande d'origine Française
- Production locale
- Confectionné à la cuisine centrale

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

MENU 100% CIRCUITS COURTS

<p>Cœur de scarole et maïs Dés d' emmental</p>	<p></p>	<p></p>	<p>Carottes râpées vinaigrette du Terroir Dés d' emmental</p>	<p>Pizza au fromage</p>
<p>Cordon bleu</p>	<p>Filet de merlu au curry</p>	<p></p>	<p>Rôti de veau au jus</p>	<p>Boulette de bœuf Sauce aux olives</p>
<p>Cordon végétal</p>	<p></p>	<p></p>	<p>Omelette au fromage</p>	<p>Boule pois chiche poivrons cumin</p>
<p>Epinards Et Pommes de terre béchamel</p>	<p>Rösti de légumes</p>	<p></p>	<p>Purée de pommes de terre</p>	<p>Haricots verts BIO persillés</p>
<p></p>	<p>Yaourt BIO nature et sucre</p>	<p></p>	<p></p>	<p>Tomme noire (>150 mg calcium)</p>
<p>Eclair au chocolat</p>	<p>Fruits (Ecoresponsable)</p>	<p></p>	<p>Crème dessert BIO au caramel (>100 mg calcium)</p>	<p>Fruits BIO</p>
<p>GOUTER</p>	<p>GOUTER</p>	<p></p>	<p>GOUTER</p>	<p>GOUTER</p>

Produit BIO
 Label Rouge
 Issu des régions ultra-périphériques

Appellation d'Origine Protégée
 Indication Géographique Protégée
 Appellation d'Origine Contrôlée

Pêche responsable
 Viande racée
 Bleu Blanc Cœur

Spécialité du chef
 Nouvelle recette
 Plat durable

Viande d'origine Française
 Production locale
 Confectionné à la cuisine centrale

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	 VENDREDI
--------------	--------------	-----------------	--------------	------------------

LE JOUR DU

Œuf dur mayonnaise	Carottes râpées BIO vinaigrette et dés d'emmental			Salade batavia et croûtons et dés de mimolette
Galette Gourmande de légumes au brebis	 Saucisse de Toulouse		 Poulet rôti et dosette de ketchup	Filet de poisson frais sauce Basquaise
	Colin pané et citron		Bouchée de blé et dosette de ketchup	
Petits pois à la Lyonnaise	Lentilles BIO à la Paysanne		Pommes sautées	Brocolis béchamel BIO
Fromage blanc aux fruits			Fraidou	Tomme noire
Fruits	Liégeois au chocolat		Fruits (Ecoresponsable)	 Cake aux pépites de chocolat
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER

- Produit BIO
- Label Rouge
- Issu des régions ultra-périphériques

- Appellation d'Origine Protégée
- Indication Géographique Protégée
- Appellation d'Origine Contrôlée

- Pêche responsable
- Viande racée
- Bleu Blanc Cœur

- Spécialité du chef
- Nouvelle recette
- Plat durable

- Viande d'origine Française
- Production locale
- Confectionné à la cuisine centrale

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	 VENDREDI
--------------	--------------	-----------------	--------------	------------------

LE JOUR DU

Betteraves crues râpées BIO et dés d'emmental	Taboulé			
Sauce carbonara	Nuggets de blé		Rôti de veau Navarin (carottes, navets, oignons, ail, tomate)	Emincé de kebab sauce blanche
Emincé de pois sauce tajine (abricots secs, tomate, poivron, gingembre, coriandre, sucre, cumin, anis vert, cardamome)			Filet de cabillaud crème	Œufs brouillés
Pâtes coquillettes (fromage râpé)	Haricots verts persillés		Flageolets Et carottes	Purée de pommes de terre Et patate douce BIO
	Yaourt nature et coulis de mangue (>100 mg calcium)		Crème Anglaise (>100 mg calcium)	Tomme noire (>150 mg calcium)
Compote de pommes BIO	Kiwi jaune BIO		Moelleux au chocolat frais	Fruits BIO
GOUTER	MENU COMPOSE PAR LES ENFANTS DE L'ECOLE BARA A AGEN		GOUTER	GOUTER