



# Menus Scolaire

## Du 09 au 13 Mars 2020



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Radis sauce cocktail	Potage à la tomate et vermicelles		Endives au dés de gruyère	Tarte au fromage
Filet de merlu Diablotin	Escalope dinde Viennoise		Hachis Parmentier (Bœuf)	Bouchée Orientale fromage blanc au curry
Epinards et pommes de terre béchamel	Petits pois saveur du Soleil			Chou fleur béchamel
Fromage blanc sucré	Carré de l'Est		Tomme de vache	Cantal
Cookies	Banane		Mousse au chocolat au lait	Pomme

ZOOM sur :

- Confectionné à la cuisine centrale
- Produits locaux circuits courts
- Agriculture Biologique
- Bœuf Race à viande
- Nouveauté
- Fromage AOC
- Origine France
- MSC durabilité de l'activité de pêche de HALIEUTIS.
- Viandes Label Rouge
- Volaille certifiée

Toutes nos sauces sont confectionnées sur la Cuisine



### La route des producteurs locaux et bio

<p>La route des producteurs</p> <p>100</p> <p>Carottes FAUILLET 47</p>	<p>La route des producteurs</p> <p>45</p> <p>Poires LOT ET GARONNE 47</p>	<p>La route des producteurs</p> <p>120</p> <p>Pommes COLAYRAC ST CIRQ 47</p>	<p>La route des producteurs</p> <p>200</p> <p>Kiwi LOT ET GARONNE 47</p>	<p>La route des producteurs</p> <p>400 Kg</p> <p>Pomme de terre FAUILLET 47</p>
--	---	--	--	---



# Menus Scolaire

Du 16 au 20 Mars 2020



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Céleri rémoulade	Potage Crécy (à base de carottes)		Endives vinaigrette	Pâté de foie et cornichon (Pâté de volaille et cornichon)
Stick végétarien Méditerranée	Poulet rôti		Moules sauce crème Marinière	Pavé de colin sauce Blanquette
Carottes braisées Et Blé créole	Purée de pommes de terre		Frites au four	Pâtes macaronis
Fromy	Brie		Brebis crème	Fromage frais aux fruits
Pêches au sirop	Pomme		Biscuit roulé aux spéculoos Et Limonade	Poire

ZOOM sur :

- Confectionné à la cuisine centrale
- Produits locaux circuits courts
- Agriculture Biologique
- Bœuf Race à viande
- Nouveauté
- Fromage AOC
- Origine France
- MSC durabilité de l'activité de pêche de HALIEUTIS.
- Viandes Label Rouge
- Volaille certifiée

Toutes nos sauces sont confectionnées sur la Cuisine



## La route des producteurs locaux et bio

	<b>100</b>	<b>Carottes</b> FAUILLET 47		<b>45</b>	<b>Poires</b> LOT ET GARONNE 47		<b>120</b>	<b>POMMES</b> COLAYRAC ST CIRQ 47		<b>200</b>	<b>Kiwi</b> LOT ET GARONNE 47		<b>400</b> Kg	<b>Pomme de terre</b> FAUILLET 47
--	------------	--------------------------------	--	-----------	------------------------------------	--	------------	---	--	------------	----------------------------------	--	------------------	--------------------------------------



# Menus Scolaire

## Du 23 au 27 Mars 2020



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de chou fleur sauce cocktail	Salade composée (Laitue, dés de gruyère, croûtons vinaigrette du Terroir)		Salade de pommes de terre au thon mayonnaise	Carottes râpées vinaigrette aux agrumes
Rôti d'agneau farci au jus	Sauté de porc aux pruneaux		Omelette au fromage	Tortellini Pomodora Mozzarella à l'ail
Printanière de légumes saveur du Jardin	Sauté de dinde aux pruneaux		Haricots verts Provençale	
Saint Nectaire	Fondu Président		Edam	Coulommiers
Pomme	Entremet au chocolat		Banane	Compote de pommes fraises Et Petit Beurre

ZOOM sur :

- Confectionné à la cuisine centrale
- Produits locaux circuits courts
- Agriculture Biologique
- Bœuf Race à viande
- Nouveauté
- Fromage AOC
- Origine France
- MSC durabilité de l'activité de pêche de HALIEUTIS.
- Viandes Label Rouge
- Volaille certifiée

Toutes nos sauces sont confectionnées sur la Cuisine

### La route des producteurs locaux et bio

La route des producteurs

100

Carottes FAUILLET 47

La route des producteurs

45

Poires LOT ET GARONNE 47

La route des producteurs

120

Pommes COLAYRAC ST CIRQ 47

La route des producteurs

200

Kiwi LOT ET GARONNE 47

La route des producteurs

400 Kg

Pomme de terre FAUILLET 47