



MENU BIO		LE PORTUGAL UN REGAL		
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Laitue BIO au maïs BIO "Vergeze"	 Potage de légumes "Pommes de terre et carottes de Fauillet"		 Salade du Midi (Salade de pois chiche, olives, coriandre)	Pâté de campagne et cornichon (<i>Rillettes maison aux deux poissons</i>)
 Sauté de bœuf BIO Bobotie "Gaec de Rouffignac"	Nuggets de blé nature		Escalope de poulet à la sauce potagère	Filet de limande Meunière et citron (P/L>2,+70%MPA,-15%MG)
 Polenta BIO façon grand- mère	 Epinards et pommes de terre "Fauillet" béchamel		Riz Portugais	 Purée de potiron maison "Francescas"
 Camembert BIO "Saint Front la Lémance" (> 100 mg calcium)	Saint Paulin (> 150 mg calcium)		Yaourt nature sucré (> 100 mg calcium)	Tomme blanche (> 150 mg calcium)
Orange BIO	Compote de pommes ananas Et Galette St Michel		  Gâteau maison Portugais (Amandes, agrumes) "Œuf gascon de Damazan"	 Kiwi "M. GARABOS, Feugarolles"



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 protidique conseillé d'un déjeuner pour un primaire : 20 à 25 gr