










LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de haricots verts BIO au maïs BIO vinaigrette du Terroir	Potage de légumes BIO		 <b>Cake maison aux deux fromages sauce fromage blanc ciboulette "Œuf gascon de Damazan"</b>	 <b>Carottes râpées BIO vinaigrette du Terroir "Fauillet"</b>
 <b>Tartiflette aux lardons</b> <i>(Tartiflette de dinde)</i> (-70%MPA)	 <b>Omelette BIO maison au fromage "Œuf gascon de Damazan"</b>		 <b>Bœuf braisé Charcutière</b> <b>"Lougratte"</b>	<b>Couscous aux boulettes d'agneau</b>
	<b>Haricots beurre Saveur du Jardin</b>		 <b>Chou fleur béchamel</b> <b>"Prayssas"</b>	<b>(Semoule BIO)</b>
<b>Petit suisse sucré</b> (> 100 mg calcium)	 <b>Emmental</b> (> 150 mg calcium)		<b>Coulommiers</b> (100-150 mg calcium)	<b>Fondu Président</b> (> 150 mg calcium)
<b>Clémentine</b>	<b>Eclair au chocolat</b>		<b>Banane BIO</b>	<b>Flan caramel</b>



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