

* = "AIDE UE À DESTINATION DES ÉCOLES"

Légumes et fruits crus - Légumes et fruits cuits - Féculents - Produits laitiers - Plats protidiques

Pain de type 80 (riche en minéraux et en fibres) - Fruits et salade verte à disposition à tous les repas.

Salades et crudités servies sans sauce



Tous les repas sont préparés sur place et nous privilégions une cuisine faite avec des produits frais et locaux

| | DÉJEUNER | DÎNER |
|----------------------------|--|---|
| LUNDI | <p>Salade bar (A,D,L,N,G) Tripes au vin blanc (N,L) ou saucisse de Toulouse locale grillée (N,L,D) ou omelette (D) Macaroni BIO (A,G,D) et/ou poêlée de carottes BIO* (D) Fromage local ou yaourt aux fruits (D) ou yaourt à boire local (D) Fruits ou riz au lait BIO local ou semoule au lait (A,G,D)</p> | <p>Salade bar (A,D,L,N,G) macédoine (G,L,N) ou céleri rémoulade ou œuf dur mayonnaise (G,N,L) Steak haché BIO VBF ou accras de morue (J,G,A,D) Pomme dauphine (B,D) ou/et gratin de courgettes BIO (A,D) Fromage ou yaourt (D) Fruit ou compote</p> |
| MARDI | <p>Salade bar (A,D,L,N,G) Boulettes de volaille orientale (H) ou merguez (VF) ou tajine de poisson (I,J) Semoule BIO et/ou légumes couscous (D) Fromage AOP* ou yaourt BIO* nature (D) Salade de fruit frais ou fruits au sirop</p> | <p>Salade bar (A,D,L,N,G) Curry d'agneau local (C,N,D) Tomate farcie végétarienne (G,D,A) Riz BIO (D) et/ou poêlée de champignons (D) Fromage ou petit suisse au fruit (D) Fruit ou pêche au spéculos (G,D,C)</p> |
| MERCREDI | <p>Carottes râpées BIO*, chou BIO* émincé, céleri BIO* (C,A,D,L,N,G) Jambon à l'os local braisé ou grillade de porc locale sauce aux pruneaux (N,D) ou dos de lieu mariné au pesto (J) Frites et/ou brocolis BIO* rôtis (D) Fromage ou yaourt aromatisé (D) Fruit ou compote BIO</p> | <p>Salade bar (A,D,L,N,G) Velouté de légumes (D) Rôti de veau local sauce au poivre vert (D,N) ou filet de poisson sauce aigre doux (J,D) Jardinière de légumes (D) Fromage ou petit suisse nature (D) Fruit ou gâteau basque (A,G,D)</p> |
| JEUDI | <p>Salade bar (A,D,L,N,G) Langue de bœuf locale sauce piquante aux câpres (I,D,N) ou paleron de bœuf local à la tomate (I,D,N) ou aile de raie aux câpres (J,D,N) Coquillettes BIO (A,G,D) et/ ou haricots beurre (D) Fromage AOP* ou fromage blanc BIO* local (D) Fruits BIO*</p> | <p>Salade bar (A,D,L,N,G) Cuisse de poulet local basquaise (N) ou poisson basquaise (J,N,G) Pomme vapeur (D) et/ou salsifis provençales Fromage ou yaourt aromatisé (D) Fruit ou fruits au sirop</p> |
| VENSDI MENU SANS VIANDE | <p>Salade bar (A,D,L,N,G) Surimi (G,J) ou œuf dur (L,N,G) ou charcuterie local (A,D,G,N,C) Quenelle de brochet gratiné à la tomate (I,G,A,D,N) ou omelette (D,G) Riz basmati et/ou gratin de chou fleur BIO (A,D) Yaourt ou fromage portion (D) Fruits ou compote ou flan vanille nappé caramel (C,A,G,D)</p> | |

