

MIDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	E1 ou E2	SALADE DE GESIERS PIZZA	TABOULET A LA MENTHE ASSIETTE DE CHARCUTERIES 	CRUDITES THON SAUCE MAYONNAISE	MENU LABELISE SALADE COMPOSEE JAMBON SERRANO
PLAT	P1 ou P2	SAUCISSE DE TOULOUSE PAUPIETTE DE VEAU	CORDON BLEU COLOMBO DE PORC	POULET LABEL ROUGE SAUMON LABEL ROUGE 	CHIPO/MERGUEZ MOULES A LA CREME D'AIL
PRINCIPAL	G1 ou G2	EBLY SALSIFIS A LA CREME 	PATES AU BEURRE HARICOTS VERTS 	POMMES FRITES SEMIOULE SAUCE TOMATE CŒURS DE CELERIS 	RISOTTO PUREE DE CAROTTES
DESSERT		PANNA COTTA FRUITS DE SAISON	FROMAGE BLANC AUX FRUITS ROUGES FRUITS DE SAISON	YAOURT BIO FROMAGE DE PAYS A.O.C. CONFITURE DE CERISES NOIRES	PATISSERIE MAISON FRUITS DE SAISON

Le Proviseur
Cyrille LAOURADE

La Gestionnaire
Florence SANSOT

Légende :



Fait Maison



Produits locaux



Produits BIO

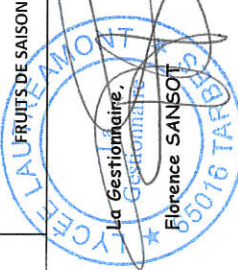


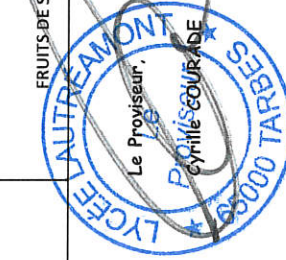
Produits labellisés

SEMAINE DU 14 AU 18 OCTOBRE 2019

SOIR

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
ENTREE E3	JEUNES POUSSES DU JARDIN SALADE DE LENTILLES A LA MOUTARDE	SALADE CHAMPIGNONS A LA GRECQUE	MESCLUM POIREAUX VINAIGRETTE	SALADE JEUNES POUSSES CELERI REMOULADE
PLAT PRINCIPAL P1 G1 ou G2	FILET DE MERLAN/CITRON GARNITURE DE LEGUMES	TOMATES FARCIES RIZ PILAF RATATOUILLE	ESCALOPE VIENNOISE PETITS POIS POMMES EN CUBE	NUGGETS PUREE CAPONATA DE COURGETTES
DESSERT	LIEGEOIS FRUITS DE SAISON	PATISSERIE MAISON FRUITS DE SAISON	FROMAGE FRUITS DE SAISON	ILE GOURMANDE FRUITS DE SAISON


 La Gestionnaire,
 Florence SANSOT


 Le Proviseur,
 Cyrille COURADE



Légende :

 Fait Maison

 Produits locaux

 Produits BIO

 Produits labellisés