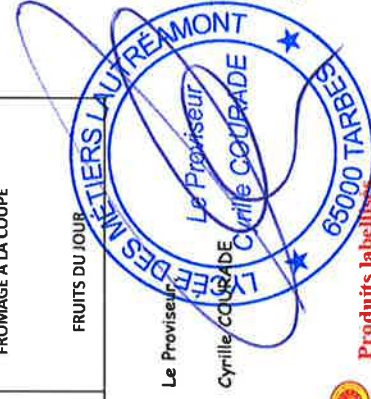


SEMAINE DU 15 MARS AU 19 MARS 2021

MIDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
				MENU ESPAGNOL	
ENTREE	E1 POTAGE FRIAND CRUDITES	POTAGE SALADE DE COLESLAW PATE DE CAMPAGNE	POTAGE POMELOS AU SUCRE SALADE FETA	POTAGE JAMBON DE COCHE SALADE COMPOSEE	POTAGE SALADE/PÂTES AU SURIMI CRUDITES
PLAT	P1 FRICASEE DE VOLAILLE	CORDON BLEU	OMELETTE AUX HERBES	PAELLA	TEX MEX DE POULET
	ou P2 MOULES A LA CREME D'AIL	ROTI DE PORC AUX PRUNEAUX	CANETTE ROTIE	(POULET DU GERS)	CÔTES D'AGNEAU
PRINCIPAL	G1 PÂTES AU BEURRE	FRITES	FLAGEOLETS	RIZ DE CAMARGUE	EBLY
	ou G2 ENDIVES BRAISEES	CŒURS DE LAITUE	CAROTTES VICHY		BROCOLIS AU JUS
DESSERT	LIEGEOIS AU CHOCOLAT	COMPOTE	PATISserie MAISON	CREME CATALANE	FROMAGE A LA COUPE
	FRUITS DE SAISON	FRUITS DU JOUR	FRUITS DU JOUR	FRUITS DU JOUR	FRUITS DU JOUR



Légende :

 Fait Maison

 Produits locaux

 Produits BIO



Produits labellisés

SEMAINE DU 15 MARS AU 19 MARS 2021

SOIR

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
ENTREE E3	POTAGE/SALADE VERTE SAUCISSON/OLIVES	POTAGE/ENDIVES CŒURS D'ARTICHAUT	POTAGE/BATAVIA JAMBON A LA RUSSE	POTAGE/JEUNES POUSSES MACEDOINE DE LEGUMES
PLAT P1	ESCALOPE VIENNOISE	PAUPIETTE DE VEAU SAUCE VINAIGRETTE	HACHIS PARMENTIER	FILET DE HOKI
PRINCIPAL G1 ou G2	HARICOTS VERTS CONFIT DE COURGETTES	SEMOULE RATATOUILLE		POMMES DAUPHINES CAPONATA D'AUBERGINES
DESSERT	FROMAGE	CREME RENVERSEE AU CARAMEL	MOUSSE AU CHOCOLAT	PATISSERIE
	FRUITS DE SAISON	FRUITS DE SAISON	FRUITS DE SAISON	FRUITS DE SAISON

La Gestionnaire
Florence SIBOT
35016 TARBES
L'Autisme

Le Proviseur,
Cyrille COURADE
L'Autisme
Cyrille COURADE
Produits BIO

Fait Maison

Produits locaux

Produits BIO

Légende :