



# Cantine scolaire et ALSH

Produits issus de la production Lot et Garonnaise ou de la Nouvelle Aquitaine et/ou bio et/ou labellisé  
 \*aide de l'union européenne à destination des écoles  
 Repas végétarien Menu à thèmes



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
9 AU 13 JUN	FERIE	Samoussa de légumes filet de cabillaud basquaise riz andalous yaourt végétal	taboulé boulette de boeuf courgettes sautées crème chocolat	Tomates bio et féta AOP * saucisse de Toulouse de chez Marassé purée de pdt * fruit de saison	Crudités de saison* Tortis à la bolognaise végétale bio Yaourt de Séoune à la fraise*
16 AU 20 JUN	Melon* steak haché du boucher crème au poivre quinoa bio* compote pommes fraises bio*	salade aux graines gratin de poissons courgettes et pomme de terre au thym crème vanille de Séoune* et biscuit	feuilleté pesto fromage riz cantonnais végétal de chez Sudovégé * fruit de saison	houmous d'edamame bio * blanc de poulet du Gers grillé * farfalles à l'ail des ours fruit de saison *	menu de José 100% local concombres de la famille Labarbe de Montesquieu au fromage frais de Séoune Pomme de terre et Légumes de A. Donadi de Sérignac garnis de farce de chez la famille Marassé de Layrac Cerises de la famille Avi de Brax
23 AU 27 JUN	betterave maïs et tomates bio *et emmental sauté de porc du LetG* caramélisé petit épeautre fruit de saison*	carottes bio râpées* Parmentier à l'égréné végétal bio de chez Accro* crème caramel de Séoune* et biscuit	saucisson nuggets de poisson petit pois yaourts aux fruits	ASTERIX ET LES 40 BANQUETS Rillettes de truite fines herbes et curry P11 poulet rôti à l'origan et citron P26 écrasé de courgettes* biscuit roulé au chocolat et noisettes P26	pastèque rôti de boeuf à l'ail confit ratatouille gâteau maison Anniversaires du mois



# Cantine scolaire et ALSH

Produits issus de la production Lot et Garonnaise ou de la Nouvelle Aquitaine et/ou bio et/ou labellisé  
 \*aide de l'union européenne à destination des écoles  
**Repas végétarien Menu à thèmes**



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
30 JUN AU 4 JUILLET	Coleslaw  dahl bio de lentilles et légumes de chez Sudovégé  yaourt de Séoune* à l'abricot	salade* de chèvre au miel  filet de saumon sauvage épinards à la crème  chou à la crème	radis râpés * au fromage blanc  émincé de porc du LetG boulgour et aubergines *  melon	salade d'haricots vert  bifteck blonde d'Aquitaine sauce au Bleu Coquillettes  fruit de saison	<b>DERNIER JOUR D'ECOLE</b>  tomates cerises  burger de poulet frites  glace cornet
7 AU 11 JUILLET	taboulé  poulet à la basquaise  Cantal AOP	tapenade d'olives maison  steak végétal bio de chez Accro petit pois  yaourt au sucre	<b>PICNIC</b>  cruautés sandwich chips laitage gâteau	tomates basilic  spaghettis à la carbonara  compote de pommes bio	pastèque  salade de riz (thon, oeuf, concombre, tomates, maïs ...)  glace
14 AU 18 JUILLET	<b>FERIE</b>	Melon  chipolatas grillées de chez Marassé ratatouille et blé  yaourt à la vanille	<b>PICNIC</b>  sandwich sandwich fromage chips fruit gâteau	concombre au fromage blanc  pilon de poulet rôti au thym pomme de terre sautées  fruit de saison	Tartare de tomates à la mozzarella  poisson meunière haricots plats  gaufre au sucre



# Cantine scolaire et ALSH

Produits issus de la production **Lot et Garonnaise** ou **de la Nouvelle Aquitaine et/ou bio et/ou labellisé**  
 \*aide de l'union européenne à destination des écoles  
**Repas végétarien Menu à thèmes**



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
21 AU 25 JUILLET	dips de carottes travers de porc grillé riz à la tomate fruit de saison	pastèque blanc de poulet rôti caviar d'aubergines et pdt crème chocolat et biscuit	<b>PICNIC</b> crudités sandwich chips laitage gâteau	bruschetta au pesto tortis aux légumes et tomates cerises yaourt aux fruits	salade marocaine emincé de bavette du LetG à l'échalotes piperade glace
28 JUILLET AU 1ER AOUT	Melon salade de pâtes (tomates, maïs, feta...) glace	salade grecque beignet de calamars courgettes sautées fruit de saison	<b>PICNIC</b> sandwich sandwich fromage chips fruit gâteau	houmous bio de betteraves de chez Sudovégé merguez grillée de chez Marassé semoule fruit de saison	salade de boulgour au concombre escalope de dinde haricots vert gâteau
4 AU 8 AOUT	salade de perles blanc de poulet grillé carottes vichy gouda	salade verte aux graines gratin de pdt et oeufs durs fruit de saison	<b>PICNIC</b> crudités sandwich chips laitage gâteau	duo de tomates vinaigrette chipolatas de porc de chez Marassé pâtes au fromage frais compote	chorizo encornet à la persillade riz poivrons glace vanille



# Cantine scolaire et ALSH

Produits issus de la production **Lot et Garonnaise** ou  
**de la Nouvelle Aquitaine et/ou bio et/ou labellisé**  
\*aide de l'union européenne à destination des écoles  
**Repas végétarien Menu à thèmes**



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>11 AU 15 AOÛT</b>	<p>céleri et carottes râpés</p> <p>Boulette bœuf Semoule</p> <p>Compote de poire</p>	<p>Salade verte</p> <p>Roti de porc Riz et courgettes</p> <p>Glace</p>	<p><b>PICNIC</b></p> <p>sandwich sandwich fromage chips fruit gâteau</p>	<p>Melon</p> <p>Cuisse de poulet Petits pois</p> <p>Fromage / biscuit</p>	FERIE
<b>18 AU 22 AOÛT</b>	<p>poivronade sur toasts</p> <p>Roti de dinde froid, mayonnaise maison PDT noisette</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>pastèque</p> <p>Pilon de poulet Caviar d'aubergine</p> <p>Gâteau au yaourt</p>	<p><b>PICNIC</b></p> <p>crudités sandwich chips laitage gâteau</p>	<p>Concombre</p> <p>Lasagne de légumes</p> <p>Yaourt au café</p>	<p>Quiche au fromage</p> <p>Steak de boeuf Courgettes grillées</p> <p>fruit de saison</p>
<b>25 AU 29 AOÛT</b>	<p>Melon</p> <p>Risotto au pesto Légumes de saison</p> <p>Fromage blanc au sucre pétillant</p>	<p><b>Buffet PICNIC</b></p>	<p><b>PICNIC</b></p> <p>sandwich sandwich fromage chips fruit gâteau</p>	FERME	FERME



# Cantine scolaire et ALSH

Produits issus de la production Lot et Garonnaise ou de la Nouvelle Aquitaine et/ou bio et/ou labellisé  
\*aide de l'union européenne à destination des écoles  
**Repas végétarien Menu à thèmes**



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
--	-------	-------	----------	-------	----------

**1er  
AU  
5  
SEPTEMBRE**

**RENTREE DES CLASSES**  
Melon \*  
spaghettis bolognaise  
glace



Pastèque  
rougail saucisse  
Lentilles corail  
Yaourt de Séoune à la fraise\*

Œuf brouillé  
Pané de fromage  
Ratatouille  
Pêché et biscuit

Houmous de pois chiches maison  
Pilon de poulet teriyaki  
Riz basmati  
Fruit de saison\*

Tomate\* à la mozzarella  
Dos de lieu au citron confit  
Purée de courgettes  
Gâteau maison

**8  
AU  
12  
SEPTEMBRE**

Salade marocaine  
gratin de légumes au gruyère  
Fruit de saison\*

concombre aux herbes fraîches de A. Donadi  
Blanc de poulet basquaise  
Quinoa bio\*  
Pana cotta au coulis de fruits rouges

Mortadelle  
Filet de lieu sauce citronnée  
blé à la tomate  
Flan caramel

sticks au fromage  
Tortis à la provencale  
Yaourt de Séoune à la vanille\*

salade grecque à la feta AOP\*  
Moussaka\* au boeuf  
Fruit de saison\*

**15  
AU  
19  
SEPTEMBRE**

menu froid  
samoussa  
Salade de pâtes oeufs durs  
Glace

Salade\* fromagère aux croûtons  
Dos de saumon sauvage  
Purée verte\*  
Fruit de saison\*

Concombre\*  
Jambon braisé  
Riz pilaf  
Yaourt au sucre

Tomate basilic\*  
Sauté de dinde à l'aigre douce  
Poêle mexicaine au blé  
Gâteau maison

Dips de carotte \* au cumin  
Rôti de boeuf du LetG  
Sauce au poivre  
Pommes dauphine  
Fruit de saison\*