



Cantine scolaire et Alsh de BRAX

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

DU
9
AU
13
MARS
2026

Velouté de pois cassés
Tortis semi complètes
ail des ours **brocolis***
Yaourt de Séoune*
à la châtaigne

Crème de cresson*
Bavette Blonde
d'Aquitaine du LetG
sauce au poivre
purée de pdt*
Fruit de saison

Salade de poireaux*
Côte de porc du LetG
à la crème
riz pilaf
Fruit de saison*

Quinoa bio* en salade
Poisson frais
du marché
beurre blanc
chou blanc mijoté*
Bleu d'Auvergne et
pain aux graines

Tartinade de sardines
Blanc de poulet
mariné au
miel et citron
duo de haricots vert
et beurre
Gâteau maison

DU
16
AU
20
MARS
2026

Salade de
légumineuses bio*
Cuisse de poulet
confite fermière
de Marauli
petit pois
Crème dessert de
Séoune* à la vanille

Duo de choux*
vinaigrette
Couscous merguez
végétale*
Fromage blanc de
Séoune* aux céréales

Radis*
Boeuf bourguignon
du LetG
carottes*
Comté AOP*

Salade asiatique*
au sésame
Galette de pdt
façon raclette
(jambon bacon
fromage)
Salade de fruits

Rillettes de cochon
artisanale
Poisson frais du
marché
fondue de poireaux*
et boulgour
Fruit de saison*

DU
23
AU
27
MARS

Soupe de carottes
au cumin
Steak haché
du boucher
blé
Fruit de saison

MENU TOULOUSAIN
Tourin à l'ail
Cassoulet à la saucisse
de Toulouse
Fromage blanc de
Séoune* à la violette

Oeufs brouillés
Pâtes aux épinards
et fromage
Fruit de saison

Coleslaw maison*
Cuisse de poulet
fermier de Marauli
massalé
riz basmati
Ananas au sirop

Betteraves crues
râpées* aux noix
Crumble de poisson
frais du marché
purée de butternut*
Palmito maison