

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
DU 01 JUIN AU 05 JUIN	Poivronade bio* et toast Gnocchis à la carbonara Carpaccio d'ananas frais	Tomate au basilic frais* Sauté de poulet de la ferme de Marauli Piperade Semoule au lait	salade de concombres* Poisson sauce vierge Quinoa camembert <i>Goûter : compote pâte à tartiner baguette</i>	Salade de mâche, oeufs bio* et croûtons Gratin de pomme de terre et aubergines * graines de tournesol* Petit pot de glace vanille bio*	Lentilles Corail et dés de brebis Rôti de boeuf du LetG ail et romarin Carottes* Salade de fruits frais
DU 08 JUIN AU 12 JUIN	tartinade d'édamame* bio et toast Emincé de boeuf du LetG semoule et légumes* yaourt de Séoune * à l'abricot	REPAS FROID Melon Salade de blé, crudités* et légumineuses Glace	Carottes rapées Saucisse de Toulouse Riz aux poivrons Fromage blanc sucré <i>Goûter : fruit barre de chocolat baguette</i>	Feuilleté au chèvre miel Poisson frais du marché au beurre blanc Courgettes au thym* fruit de saison	salade de pépinettes Pilon de poulet de la ferme de Marauli Ratatouille Pain perdu caramel beurre salé maison
DU 15 JUIN AU 19 JUIN	Houmous de Pois chiches bio* Tajine de dinde de la ferme de Marauli Haricots plat crème aux oeufs au lait de brebis de la ferme des pitchounes	soupe froide de courgettes * Farfalles semi complètes bio* tomates provençales yaourt de Séoune* à la vanille	Salade de pdt* à l'emmental rôti de boeuf poelée d'aubergines* fruit de saison <i>Gôuter : lait chocolaté muffin</i>	Concombre* Sauté porc du LetG au caramel Nouilles Chinoises et légumes* Comté AOP*	Saucisse sèche artisanale Poisson frais du marché petits pois mijotés fromage blanc bio* et fruit de saison