



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
2 AU 7
NOVEMBRE
2026

Soupe de perles du Japon à la tomate
Paupiette de dinde de Marauli*
aux champignons
Pomme vapeur
Yaourt de Séoune au citron*

HALLOWEEN
Soupe de panais*
Gratin de patate douce* à la mozzarella et graines de tournesol
Muffin maison aux fruits rouges et chantilly

Salade verte maïs*
Hachis parmentier* gratiné au boeuf

Compote

fromage blanc
barre quatre quart

Coleslaw maison*
Rougaïl saucisse fumée
Riz basmati
Pomme d'Augusta au four*

Saucisse sèche de chez Marassé
Filet de lieu
Choux fleur *
aux épices vanillées
Mousse au chocolat maison

DU
9 AU 13
NOVEMBRE
2026

Roquette noix et Bleu d'Auvergne*
Beignets de calamars épinards
Compote pommes coing

Carottes râpées*
Chipolatas grillées de chez Marassé
haricots blancs à la tomate
Crème aux oeufs de la ferme des pitchounes



Crème de potiron*
Rôti de boeuf à l'ail
Frites
Brie de Meaux IGP*

Soupe aux choux*
Tortellinis aux 3 fromages
fruit de saison

DU
16 AU 20
NOVEMBRE
2026

Cappuccino de petit pois
Riz andalous au chorizo grillé
Fruit de saison*

Chou chinois à l'emmental AOP*
Sauté de poulet de Marauli * à l'estragon
purée de fenouil*
Cookies maison

Mousse de canard
Poisson bordelaise carottes vichy
Yaourt aux fruits

gâteau maison
fruit de saison

Mâche aux croûtons et oeufs durs
Gnocchis à la fondue de poireaux*
Fromage blanc de Séoune *à l'ananas

Roulé feuilletée au munster AOP*
Emincé de boeuf mariné à l'ail des ours
Chou braisé
Fruit de saison