

JOURS	DÉJEUNER	DÎNER
Lundi Idée du chef: Le Sud-Ouest	<ul style="list-style-type: none"> Salade périgourdine Poulet bordelais Carottes fondantes pdt grenaille Fromage / Yaourt fermier Millas aux pommes Fruit 	<ul style="list-style-type: none"> Endives au comté Emincé de porc à la moutarde Haricots beurre à la Romaine Fromage / Yaourt fermier Chaussons aux pommes/Fruit
Mardi	<ul style="list-style-type: none"> Salade de mâche au parmesan Pavé de saumon au noilly Semoule au beurre Epinards étuvés Fromage / Yaourt fermier Mousse aux spéculoos Fruit 	<ul style="list-style-type: none"> Velouté de carottes au cumin Brassé de saucisse de Toulouse Purée de patates douces Fromage / Yaourt fermier Fruit Gros yaourt au fruit
Mercredi	<ul style="list-style-type: none"> Duo de saucissons Œufs en meurette Tagliatelles Haricots plats persillés Fromage Corbeille de fruits 	<ul style="list-style-type: none"> Frisée et œuf poché Pizza au chorizo Salade verte Fromage / Yaourt fermier Crêpes au caramel / Fruit
Jeudi	<ul style="list-style-type: none"> Salade de quinoa Gigot d'agneau au thym Gratin de chou fleur Fromage / Yaourt fermier Coupe aux pommes Fruit 	<ul style="list-style-type: none"> Velouté de panais et croûtons Poulet au curry Ebly au citron Fromage / Yaourt fermier Beignet au chocolat / Fruit
Vendredi 	<ul style="list-style-type: none"> Salade mixte Steak veggie Coquillettes Fromage / Yaourt fermier Corbeille de fruits 	<h2>BON APPÉTIT !</h2>

*Menu prévisionnel susceptible d'être modifié en fonction des livraisons



Produit de Saison

25 %



Produit Bio

20 %



Préparé Maison à partir du produit brut

61,11 %



Produit Local

28,89 %

Loi EGAlim du 1er novembre 2019, un menu végétarien par semaine dans toutes les cantines scolaires.

Charte régionale 2018 - 2022

BIO = 20 % soit 1 par repas

LOCAL = 50 % soit 23 produits par semaine