

MENU - ECOLE



lundi 02 au vendredi 06 octobre 2017



Hors d'œuvre



Plats du jour



Laitage



Desserts

	<i>Hors d'œuvre</i>	<i>Plats du jour</i>	<i>Laitage</i>	<i>Desserts</i>
<u>LUNDI</u>	<u>Taboulé oriental</u>	<u>Boul burger</u> <u>sauce tomate</u> <u>coquillettes au beurre</u> <u>gratin de courgettes</u>	Tomme grise	Compote de pommes biscuit
<u>MARDI</u>	<u>Concombre aux sésames</u> <u>torréfiés</u>	Wings de poulet barbecue Pommes rissolées <u>Tomate provençale</u>	Petit suisse nature sucré	Raisin
<u>JEUDI</u>	<u>Potage Parmentier</u>	<u>Zarzuela de poisson</u> <u>Semoule safranée</u> <u>Emincé de poireaux</u> <u>grand-mère</u>	Gouda	Yaourt Bio régional
<u>VENDREDI</u>	Salade piémontaise	<u>Noix de joue de bœuf</u> <u>braisée</u> <u>Riz pilaf</u> Poêlée de légumes méridionale	Tomme noire	Clémentine

Toutes nos viandes sont fraîches et d'origine locale
 Un fruit et de la salade sont systématiquement proposés à chaque
 Souligné : produits transformés ou cuisinés sur place
 Rouge : Produits locaux (Tarn)

La Principale,

Nathalie Bouvier

