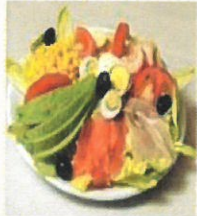


MENU - ECOLE



lundi 11 au vendredi 15 septembre 2017



Hors d'œuvre



Plats du jour



Laitage

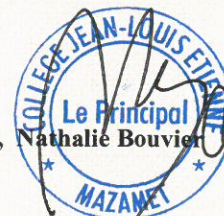


Desserts

	<i>Hors d'œuvre</i>	<i>Plats du jour</i>	<i>Laitage</i>	<i>Desserts</i>
<u>LUNDI</u>	Concombre vinaigrette	Filet de lieu sauce Dieppoise Riz à l'oignon confit Légumes grillés	Vache qui rit	Compote de pomme / quatre quarts
<u>MARDI</u>	Macédoine de légumes	Tournedos de dinde à la diable Pomme purée gratinée au thym Mousse de carottes	Petit suisse nature sucré	Salade de fruits
<u>JEUDI</u>	Radis / beurre	Fricassée de veau façon grand-mère Semoule Madras Epinard à la crème	Cantal	Yaourt à boire aux fraises
<u>VENDREDI</u>	Taboulé oriental	Lasagne de bœuf VBF Haricots verts sautés	Gouda	Raisin

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

La Principale,



Nathalie Bouvier