



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	"recycle !" Vendredi
Entrée	Crêpe au fromage	Radis rose/beurre		Salade de pois chiches méridionale	Crème de fanes de radis
Viande	Poulet rôti	Tajine d'agneau aux pruneaux d'Agen IGP		Chipolatas	Pasta alla mollica <small>(croûtons de pain, tomate, poivrons, olignons, ail, huile d'olive)</small>
Accompagnement	Purée de carottes	Boulgour		Haricots verts persillés	
Dessert	Fromage AOP	Produit laitier		Fromage	Carrot cake aux noix et épices
	Fruit			Fruit	Yaourt nature fermier de Nadège à la cassonnade

Goûter

Les fruits et légumes : sources de glucides, minéraux, vitamines fibres

Les produits laitiers : sources de protéines, calcium, vitamines

Les féculents : source de glucides complexes, protéines végétales, vitamines

Viande poisson œufs : sources de protéines animales, fer.



Produit Bio



Produits de saison



Circuit court

Les repas étant fabriqués à partir de produits frais, les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements