

RESTAURANT SCOLAIRE DE BRAX 47



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DU 5 AU 9 FÉVRIER 2024	soupe à la tomate	coleslaw maison bio*	soupe carottes au cumin	salade de Montesquieu aux graines	NOUVEL AN CHINOIS
	penne au bœuf et pesto	pilon de poulet mariné au miel haricots vert	poisson pané poêlée campagnarde	galette de pomme de terre au reblochon AOP*	gyoza aux légumes
	Kiwis d'Augusta Avi GAEC des 4 chemins	fromage blanc poire amandes de la ferme de Séoune*	yaourt vanille	orange	sauté de porc du LetG au gingembre riz cantonnais
					salade de fruits et nougat chinois

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DU 12 AU 16 FÉVRIER 2024	Salade de lentilles corail bio*	rillettes de sardines au fromage frais	Soupe légumes de saison	pâté Basque au piment d'Espelette	REPAS FAST FOOD DE BENOÎT
	steak fromager purée d'épinards	saucisse de Toulouse de chez Marassé chou braisé *	steak haché purée potiron	poisson frais du marché compotée d'oignons * riz pilaf	chicken burger maison potatoes
	clémentine bio *	pêche au sirop	gâteau maison	crème caramel de la ferme de Séoune *	sundae

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DU 19 AU 23 FÉVRIER 2024	crème de petit pois	soupe de poireaux pdt*	Houmous de pois chiches *	saucisse sèche de chez Marassé	salade de chou* au bleu
	boulette de bœuf à la texane semoule	spaghettis à la carbonara	crumble de légumes à l'emmental	filet de lieu noir au beurre blanc riz pilaf	escalope viennoise haricot beurre
CENTRE					

DE
LOISIRS

gouda

compote bio*

Liégeois au chocolat
et biscuit

pomme d'Augusta Avi
GAEC des 4 chemins

gâteau maison

Produits issus de la production Lot et Garonnaise ou de la Nouvelle Aquitaine et/ou bio et/ou labellisés

*Aide de l'Union Européenne à destination des écoles

Repas végétarien

Menu à thèmes

RESTAURANT SCOLAIRE DE BRAX 47



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DU 26 AU 1ER MARS 2024 CENTRE DE LOISIRS	Mousse de canard cuisse de poulet rôti haricot plat flamby	œufs durs mayo maison saumonette à l'aneth riz thaï orange	crudités de saison râpés blanquette de dinde aux champignons carottes vichy semoule au lait	soupe citrouille nouilles sautées aux légumes banane	soupe à l'aïl petit salé aux lentilles yaourt sucré

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DU 4 AU 8 MARS 2024	soupe céleri* spaghettis bolognaise poire	MENU PORTUGAIS de Mariana et des enfants, Lilou, Sarah, Tomas, Emma, Helena, Tatiana soupe canja bacalhau maison pastel de nata maison	soupe champignons et thym filet de colin au citron riz pilaf fruit de saison	duo de choux de Montesquieu rôti de porc du LetG à la moutarde carottes bio* yaourt bio à la vanille de la ferme de Séoune	endives en salade vinaigrette au miel lasagne de légumes kiwi d'Augusta Avi Gaec des 4 chemins

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DU 11 AU 15 MARS 2024	salade*fromagère chili <u>sin</u> carne carpaccio d'ananas frais	carottes râpées bio* jambon braisé purée de pdt* cantal AOP*	betterave feta spaghettis au poulet sauce tomate pomme d'Augusta	coppa de chez Marassé filet de dorade à l'échalote butternut poêlé yaourt aux fruits	MENU IRLANDAIS ST PATRICK Seafood(soupe poisson) irish stew (ragoût de bœuf à la bière) carotte pdt*

Produits issus de la production Lot et Garonnaise ou de la Nouvelle Aquitaine et/ou bio et/ou labellisés

*Aide de l'Union Européenne à destination des écoles

Repas végétarien

Menu à thèmes

RESTAURANT SCOLAIRE DE BRAX 47



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DU 18 AU 22 MARS 2024	chorizo risotto maison aux fruits de mer fruit de saison	celeri remoulade* rôti de bœuf au poivre pommes grenaille yaourt aux fruits	salade verte au fromage farfalles bio au pesto crème chocolat	Bruchetta aux champignons gratinée émincé de porc à l'asiatique wok de légumes * fromage blc bio rhubarbe* de la ferme de Séoune	MENU MARTINIQUAIS DE NAOMIE en cours de préparation...

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DU 25 AU 29 MARS 2024	Taboulé à l'orientale gratin de légumes à la mozzarella yaourt bio au citron de la ferme de Séoune*	PÂQUES rillettes de saumon maison sauté d'agneau au thym et romarin flageolets dessert maison au chocolat	salade de chou rouge raisins secs émincé de bœuf aux oignons pomme de terre sautées fromage blanc	terrine de campagne de chez Marassé* poisson frais du marché au curcuma boulgour fruit de saison	salade mexicaine blanc de poulet rôti aux herbes bio* poêlée de légumes* aux fèves camembert

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DU MARDI 2 AU 5 AVRIL 2024	FÉRIÉ	asperges steak haché du boucher tortis complètes bio* yaourt bio à la fraise	feuilleté aux olives chipolatas petit pois carottes salade de fruits	MENU FROMAGES mâche au gouda parmentier de pdt au munster AOP	terrine forestière poisson frais du marché crème au curry patate douce

		de la ferme de Séoune*		fromage blanc au miel	fruit de saison
--	--	------------------------	--	-----------------------	-----------------

Produits issus de la production Lot et Garonnaise ou de la Nouvelle Aquitaine et/ou bio et/ou labellisés

***Aide de l'Union Européenne à destination des écoles**

Repas végétarien

Menu à thèmes