

RESTAURANT SCOLAIRE DE BRAX



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DU 8 AU 12 AVRIL 2024	Œufs durs mayonnaise maison filet de colin au citron et thym haricots beurre cème dessert végétal au chocolat de Granabio <i>avec animation</i>	salade* aux graines tortellinis ricotta épinards fruit de saison	betteraves rôti de dinde au jus chou fleur à la béchamel fruit de saison	Crudités de saison* Hampe blonde d'Aquitaine du LetG pommes grenailles comté AOP*	MENU PRINTANIER radis* au beurre 1/2 sel mijoté de veau du Let G risotto aux fèves fromage blanc de Beauville* à la fraise
ALSH DU 22 AU 26 AVRIL 2024	taboulé poisson beurre blanc petit pois carottes mimolette	carottes râpées* boulette de bœuf sauce tomate légumes à couscous et semoule crème chocolat	salade verte* aux oignons frits lasagne au fromage compote bio	tapenade d'olives sur toasts wings de poulet tex mex haricots rouges poire	MENU PIC NIC sandwich thon mayo tomate salade* chips fromage gâteau et fruit
ALSH DU 15 AU 19 AVRIL 2024	salade* à l'emmental pilon de poulet au miel coquillettes fruit de saison	MENU PIC NIC Wrap jambon crudités* fromage frais chips gauffre et compote	houmous d'edamame* steak haché sauce poivre haricots vert vache qui rit	salade de crudités de saison* lamelles de calamars riz à la tomate yaourt aux fruits	menu finger food tomates cerises trio de beignets rosti glace

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



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DU 29 AVRIL AU 3 MAI 2024	asperges spaghettis carbonara fruit de saison	MENU HAUT DE FRANCE de Nathan CM2 salade de maroilles AOP* frites carbonade flamande tarte aux fruits		Terrine de campagne pavé de saumon frais à l'aneth purée d'artichaut salade de fruits	salade de perles blanc de poulet au citron confit carottes* yaourt à l'abricot de Beauville*
DU 6 AU 10 MAI 2024	salade mexicaine steak végétal à la tomate quinoa bio* crème vanille de Beauville *	feuilleté au pesto sauté de porc du Let G à la moutarde petit pois dessert végétal *			FERME 
DU 13 AU 17 MAI 2024	tartare de tomates au basilic gnocchis aux crevettes et fromage frais carpaccio d'ananas	rosette de chez Marassé sauté de bœuf du LetG à l'asiatique wok de légumes* fromage blanc de Beauville* à la mangue	crudités de saison* blanquette de poulet pdt sautées fromage	MENU DISNEY des enfants ratatouille la belle et le clochard blanche neige	crème de radis végétal* poke bowl* crème caramel de Beauville*

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

