

RESTAURANT SCOLAIRE DE BRAX



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DU 23 AU 27 SEPTEMBRE 2024	mesclun aux graines spaghettis à la carbonara compote pommes fraises bio	salade de tomates aux herbes fraîches * couscous végétarien aux légumes d'Alexandre* comté AOP*	dips de carottes maison* sauté de porc du Let G au curry riz basmati fruit de saison*	Soubressade maison (rillettes de chorizo) poisson frais du marché au thym courgettes sautées * riz au lait coco de granabio*	« ON MANGE AVEC LES DOIGTS » animé par Carole bâtonnets de crudités* frites et poulet pané gâteau maison (anniversaires du mois)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DU 30 SEPTEMBRE AU 4 OCTOBRE 2024	Rosette de chez Marassé dos de saumon à l'aneth ratatouille mimolette	Salade de quinoa blanc de poulet mariné au miel carottes confites au four* yaourt de Beauville au citron *	picnic	concombre * au fromage frais poke bowl edamame et légumes bio * sorbet	Journée des aveugles et malvoyants MENU SENSORIEL gaspacho maison au basilic * jambon grillé au romarin poêlée de légumes surprise* verrine à 3 étages maison

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DU 7 AU 11 OCTOBRE 2024	Houmous de pois chiches de sudovégé * steak végétal au pesto haricots vert yaourt au lait végétal de Granabio *	salade de poivrons à la mozzarella rougail saucisse riz thaï crème chocolat de Beauville *	picnic	tomates* à la féta AOP* sauté de bœuf du LetG à l'asiatique céréales et légumes * pomme d'Augusta du GAEC des 4 chemins	MENU ROSE animé par le périscolaire tartina de radis* filet de cabillaud à la compotée d'oignons rouges * purée de betteraves* mousse chocolat blanc framboises 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



SEMAINE DU GOÛT : LA CUISINE D'AUTREFOIS EN PRESENCE DES MEMBRES DES GRIFFONS ET DE BRAX CREATION

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DU 14 AU 18 OCTOBRE E 2024	Soupe à l'oignon cassoulet à la saucisse fromage blanc de Beauville * à la confiture de prunes	poireaux vinaigrette* cocotte de bœuf à la tomate et aux cornichons purée spéciale* pomme au four	macédoine gratin dauphinois au potiron* roulé à la marmelade	artichaut en salade* blanquette de veau du LetG à l'ancienne poêlée de légumes oubliés gaufre	soupe de fèves* poule au pot carottes bouillies* pain perdu maison (anniversaires du mois)

VACANCES DU 21 AU 25 OCTOBRE 2024	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	pâté basque filet de limande au citron purée verte* liégeois au chocolat	tartinade de poivrons colombo de porc du LetG riz salade de fruits	PICNIC kebab chips fruit * gâteau	taboulé légumes* farcis végétaux gâteau	REPAS A THÈME à définir...
VACANCES DU 28 OCTOBRE AU 1ER NOVEMBRE 2024	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	velouté carottes curry* boulette de bœuf sauce tomate semoule yaourt au sucre	mousse de canard sur toast grillé sauté de dinde aux champignons petit pois fromage blanc au citron	BUFFET bâtonnet de crudités trio de pizzas raisin *	soupe de potiron * spaghettis de la mer litchis au coulis de fruits rouges	FÉRIÉ

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 4 AU 8 NOVEMBRE2 024	taboulé orientale	chou chinois aux graines de courges tortellinis au fromage fruit de saison *	crème d'asperges chili con carne compote de poires	soupe de petit pois rôti de porc du LetG à l'ail pommes dauphines fruit de saison *	HALLOWEEN animé par les bénévoles de la cantine soupe citrouille* gnocchis aux fruits de mer gâteau maison
	pilon de poulet à l'estragon purée de fenouil * yaourt à la fraise de Beauville *				

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DU 11 AU 15 NOVEMBRE2 024	FÉRIÉ	soupe à la courgette*	salade verte* lasagne de légumes fruit de saison	Journée du diabète MENU SANS SUCRE roquette au chèvre saumon grillé au citron épinards au jus yaourt nature de Beauville *	Carottes râpées * bavette de boeuf du LetG grillée à l'échalote pomme grenailles Kiwi d'Augusta GAEC des 4 chemins
		saucisse grillée de chez Marassé lentilles vertes cuisinées dessert végétal de Granabio *			

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DU 18 AU 22 NOVEMBRE 2024	soupe au chou *	soupe à la tomate steak haché du boucher au bleu tortis complètes crème dessert au café de Beauville *	salade lentilles corail feta poisson frais du marché au beurre blanc potiron sauté fruit de saison	cocktail d'avocat au pamplemousse blanc de poulet du sud ouest au miel carottes et poivrons St Nectaire AOP * et pain aux graines	Animation Raphael novembre salade de chou papillon à la dinde sauce au bleu fromage blanc aux myrtilles de Beauville*
	riz cantonnais maison compote pommes abricots bio et biscuit				

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