

RESTAURANT SCOLAIRE DE BRAX

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
DU 25.11 AU 29.11 2024	Velouté de potiron sauté de veau du LetG aux champignons riz basmati Kiwi d'Augusta Avi *	crème de patate douce * au miel blanc de dinde coco ananas légumes oubliés yaourt de Séoune à la vanille *	samossa de légumes gratin de choux fleurs * et œufs durs emmental AOP	menu Movember de Raphaël salade de chou rouge* Farfalles aux lardons sauce au Bleu AOP * Fromage blanc de Séoune * aux myrtilles	salade fromagère poisson frais du marché sauce vierge carottes vichy * gâteau maison anniversaires du mois

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
DU 2.12 AU 6.12 2024	chou chinois en salade tortis au saumon à la crème fruit de saison *	betteraves crues râpées * émincé de porc du LetG sauce moutarde haricots vert gâteau maison aux pruneaux	feuilleté au fromage steak haché du boucher purée verte fruit de saison*	soupe à l'oignon et croûtons poke bowl à l'édamame * dessert végétal de Laurent de Granabio *	soupe tomate vermicelle navarrin d'agneau du LetG pdt* petit pois carottes * cantal AOP *

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
DU 9.12 AU 13.12 2024	salade verte * gratin de légumes à la mozzarella banane et biscuit	bruschetta champignons dos de colin à l'estragon purée de fenouil maison * animation village 47 sur les agrumes (fruit à déterminer)	carottes râpées * rôti de porc du LetG poêlée niçoise yaourt aux fruits	soupe aux choux * bavette de bœuf du LetG blonde d'Aquitaine à l'échalote poêlée de saison* fromage blanc de Séoune aux poires caramélisées	Menu Corse de Manon soupe de légumes cannellonis à la brousse et au jambon cake à la châtaigne

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

*aide de l'union européenne à destination des écoles

Repas végétarien Menu à thèmes

RESTAURANT SCOLAIRE DE BRAX

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
DU 16.12 AU 20.12 2024	Soupe à l'aïl Emincé de porc du LetG au romarin brocolis * yaourt de Séoune à l'abricot	Œuf brouillé maison spaghettis aux légumes et au gruyère fruit de saison *	soupe de fèves boulette de bœuf à l'orientale semoule pomme d'Augusta Avi	Coleslaw maison * risotto aux calamars et poireaux gâteau maison anniversaires du mois	Menu de noel roulé aux crevettes sauté de dinde aux champignons pomme grenaille et haricots gourmandise de fêtes

ALSH	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
DU 30.12 AU 3.01 2025	soupe de carottes sauté de bœuf du LetG au caramel blé cantadou ail et fines herbes	mousse de canard pavé de saumon à l'aneth riz pilaf clémentine	férié	soupe de légumes * paupiette de dinde sauce fromagère chou braisé* gâteau	macédoine petit salé aux lentilles yaourt au sucre

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
DU 6.01 AU 10.01 2025	velouté de pois cassés émincé de porc au gingembre wok asiatique kiwi d'Augusta Avi	soupe de poireaux pdt * pilon de poulet au safran potiron caramélisé* chavroux	tapenade d'olives sur toast omelette pdt salade * yaourt aux fruits	taboulé de chou fleur * au fromage de brebis ragoût de bœuf du LetG au sésame Riz basmati compote de poires bio	endives aux noix poisson frais du marché à l'ail des ours purée de céleri maison* galette des rois

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

*aide de l'union européenne à destination des écoles

Repas végétarien Menu à thèmes

RESTAURANT SCOLAIRE DE BRAX

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
DU 13.01 AU 17.01 2024	<p>soupe de potiron * aux châtaignes</p> <p>cassoulet maison au confit de dinde</p> <p>fruit de saison *</p>	<p>Poireaux vinaigrette *</p> <p>rôti de bœuf du LetG sauce au poivre choux fleur *</p> <p>yaourt de Séoune à la fraise *</p>	<p>velouté de petit pois</p> <p>brandade de cabillaud</p> <p>compote de pommes bio et biscuit</p>	<p>salade verte*</p> <p>burger végétarien au pesto et tomates confites</p> <p>crème vanille</p>	<p>Menu Roumain d'Aïda</p> <p>tartinade de haricots mijoté de palette fumée au chou et légumes* gâteau aux noix et chocolat</p>

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
DU 20.01 AU 24.01 2024	<p>beignet de mozza</p> <p>Filet de julienne au beurre blanc quinoa bio</p> <p>fruit de saison</p>	<p>Chou blanc en salade*</p> <p>échine de porc à la française petit pois</p> <p>riz au lait de Séoune *</p>	<p>bouillon aux vermicelles</p> <p>pilon de poulet rôti carottes vichy*</p> <p>mimolette</p>	<p>crème de champignons</p> <p>chili végétarien aux haricots azuki *</p> <p>poires aux amandes</p>	<p>soupe ramen * aux crevettes</p> <p>bo bun au bœuf (nouilles de riz)</p> <p>fromage blanc de Séoune * à l'ananas</p>

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
DU 27.01 AU 31.01 2024	<p>salade verte*</p> <p>spaghettis à la bolognaise</p> <p>camembert IGP*</p>	<p>tartinade de carottes * au cumin</p> <p>gratin de pomme de terre au reblochon AOP*</p> <p>fruit de saison *</p>	<p>Rillettes de sardines à la tomate</p> <p>émincé de porc du LetG sauté brocolis* à la crème</p> <p>orange</p>	<p>soupe marocaine*</p> <p>poulet à la coriandre pois chiches</p> <p>fromage blanc de Séoune aux pommes et à la cannelle*</p>	<p>salade thaï* aux cacahuètes hachées</p> <p>poisson frais du marché sauce crustacés épeautre</p> <p>gâteau maison anniversaires du mois</p>

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

*aide de l'union européenne à destination des écoles

Repas végétarien Menu à thèmes