

# RESTAURANT SCOLAIRE DE BRAX



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
DU 3 AU 7 FÉVRIER 2025	Cappuccino de petit pois au fromage frais  chili con carne *  yaourt végétal GRANABIO *	<b>CHANDELEUR</b>  betteraves et carottes râpées *  galette complète  crêpes au sucre	Bruschetta pesto fromage  gratin de légumes * et œufs durs  clémentine	salade de jeunes pousses à la feta AOP*  pilon de poulet rôti riz espagnol  Kiwi d'Augusta Avi Gaec des 4chemins	soupe au vermicelle  chou blanc * aux fruits de mer et cabillaud  cake aux noix et chocolat maison

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
DU 10 AU 14 FÉVRIER 2025	Mesclun au Bleu AOP *  Emincé de bœuf blonde d'Aquitaine du LetG au soja nouilles chinoises  Compote pomme banane bio *	radis noir râpé *  saucisse de Toulouse de chez Marassé haricots blancs et carottes  yaourt de Séoune sucré *	soupe poireau pdt *  filet de colin au beurre blanc petit pois carottes  crème chocolat et biscuit	soupe de champignons au persil  poulet mariné au beurre de cacahuètes riz de Camargue *  orange	crème de potimarron *  merguez et couscous végétarien animation avec Nicolas de chez « ACCRO » (fournisseur en végétal)  gâteau maison anniversaire du mois

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
DU 17 AU 21 FÉVRIER 2025	soupe de carottes au curry *  blanquette de dinde aux champignons quinoa bio *  yaourt de Séoune à la vanille *	soupe de lentilles corail au cumin  poke bowl  fromage blanc de Séoune à la mangue *	salade de pdt à la mimolette  échine de porc grillée haricots vert  pomme d'Augusta Avi GAEC des 4chemins	salade mixte d'endives  poisson frais du marché à l'anis purée de fenouil *  gâteau maison	<b><u>MENU HIVERNAL DE MARIANA</u></b>  salade croûtons et lardons  croziflette au poulet  fromage blanc pétillant

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



## VACANCES D'HIVER

ALSH	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
DU 24 AU 28 FÉVRIER 2025	<p>tapenade de betterave bio</p> <p>galette de pdt façon raclette</p> <p>yaourt à la fraise</p>	<p>salade fromagère</p> <p>risotto de dinde aux poireaux</p> <p>fruit de saison</p>	<p>picnic</p> <p>sandwich</p> <p>pâté cornichon (rillettes sardines)</p> <p>bâtonnet de carottes</p> <p>chips</p> <p>yaourt à boire</p>	<p>crème d'asperges</p> <p>bœuf bourguignon*</p> <p>tortis</p> <p>fruit de saison</p>	<p>feuilleté à l'orientale</p> <p>filet de cabillaud à l'estragon</p> <p>carottes vichy *</p> <p>yaourt aux fruits</p>
ALSH	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
DU 3 AU 7 MARS 2025	<p>salade mélangées aux graines</p> <p>tartiflette</p> <p>pomme d'Augusta Avi GAEC des 4 chemins</p>	<p>soupe de choux *</p> <p>blanc de volaille persillé</p> <p>haricots plat</p> <p>gâteau maison au chocolat</p>	<p>picnic</p> <p>sandwich jambon blanc</p> <p>fromage</p> <p>salade</p> <p>chips</p> <p>fruit</p> <p>biscuit</p>	<p>taboulé</p> <p>pavé fromager à la compotée d'oignons</p> <p>petit pois</p> <p>yaourt aux fruits</p>	<p>houmous sur toast</p> <p>steak haché du boucher</p> <p>sauce au poivre</p> <p>poêlée forestière</p> <p>fruit de saison</p>

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
DU 10 AU 14 MARS 2025	<p>Soupe à la tomate</p> <p>sauté de porc du LetG à la moutarde à l'ancienne / coquillettes</p> <p>kiwi d'Augusta Avi GAEC des 4 chemins</p>	<p>Carottes râpées bio*</p> <p>cuisse de poulet au miel</p> <p>purée de patate douce *</p> <p>gâteau maison aux amandes</p>	<p>salade de riz</p> <p>pavé de colin</p> <p>chou fleur à la vanille</p> <p>gouda</p>	<p>céleri rémoulade bio *</p> <p>tortis complètes</p> <p>aux légumes bio</p> <p>des baies d'Eli *</p> <p>fromage blanc de Séoune à la poire *</p>	<p>salade* toast de chèvre</p> <p>steak de bœuf blonde d'Aquitaine du LetG</p> <p>sauce forestière</p> <p>Pommes grenailles</p> <p>pamplémousse au sucre</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

# RESTAURANT SCOLAIRE DE BRAX



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
DU 17 AU 21 MARS 2025	Soupe harira  galette de légumes gratinée au munster AOP *  yaourt de Séoune au chocolat *	croque monsieur maison  pavé de saumon sauvage épinards à la crème  pomme d'Augusta Avi GAEC des 4 chemins	sardinade sur toasts  saucisse de Toulouse de chez Marassé brocolis au jus  crème vanille	chou blanc * au fromage aux noix  rôti de bœuf blonde d'Aquitaine du LetG sauce au poivre pomme noisette  pruneaux d'Agen de la ferme Roques	<b>MENU PRINTANIER DE SANDRINE</b>  quiche aux asperges  printanière de légumes au poulet  fromage blanc de Séoune à la fraise

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
DU 24 AU 28 MARS 2025	soupe de perles  tajine de poulet à l'abricot petits légumes mijotés  camembert de Normandie AOP *	velouté choisy (laitue)*  lasagne de légumes de Jade  Muesli aux graines de chia et fromage blanc de Séoune *	salade d'acras de morue  boulette de bœuf chou braisé *  yaourt au sucre	samossa de légumes  filet mignon de porc du LetG aux pommes riz pilaf  kiwi d'Augusta Avi GAEC des 4 chemins	salade verte * aux oignons frits  quenelle de brochet purée de carottes  gâteau maison <u>anniversaire du mois</u>

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
DU 31 MARS AU 4 AVRIL 2025	crudités de saison*  joutes de bœuf confites penne complètes bio*  compote pomme fraise bio *	crème de citrouille *  échine de porc du LetG aux herbes du jardin Blé  yaourt de Séoune au citron *	salade de lentilles corail  effiloché végétal purée verte  cantal AOP	poireaux, maïs et fromage en salade *  rôti de dinde à l'ananas potiron confit *  clémentine	<b>MENU POISSON D'AVRIL DE CÉLINE</b> salade de thon brandade de poisson mousse au chocolat blanc maison et poisson au chocolat <b>Animation sourds et mal entendants avec Antoine et sa maman</b>

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](#).