

## Semaine 05

Les fruits et légumes sont fournis par TerreAzur, sélectionnant leurs produits chez des producteurs locaux du Lot et Garonne (47), du Tarn et Garonne (82) Et de la Haute Garonne (31).

Le pain est fourni par la boulangerie Croustipain de Lectoure  
Le pain du jeudi est BIO.

LUNDI

30/01/2023

Macédoine

Dos de colin  
sauce Nantua


Pommes de terre  
vapeur  
(c'est frais)

Tomme Noire

 Compote tous fruits

MARDI

31/01/2023

Salade de blé   
aux crudités  
(c'est frais et fait maison)

Aiguillettes de poulet  
marinées  
(c'est frais et fait maison)

Gratin de chou-fleur  
(c'est fait maison)

Yaourt nature

orange

MERCREDI

01/02/2023

Coleslaw  
(c'est frais et fait maison)

Hachis parmentier  
(c'est frais et fait maison)

Ananas au sirop

Petit suisse aromatisé



JEUDI

02/02/2023

### Chandeleur

Potage à la tomate  
(c'est frais et fait maison)

Cordon bleu

Haricots verts persillés

chantilly

Crêpe au chocolat




VENDREDI

03/02/2023

Potage de pois cassé  
(c'est frais et fait maison)

Tortellini aux fromages  
Sauce tomate

Brie

pomme 

Menus effectués par une diététicienne diplômée et susceptibles d'être modifiés selon les contraintes d'approvisionnements.

Toutes les viandes fraîches servies à la cantine (bœuf, veau, porc, volaille et agneau) sont nées, élevées et abattues en France. (sous réserve d'approvisionnements).

Conformément à l'obligation d'étiquetage des allergènes, nos plats sont susceptibles de contenir les produits suivants : blé et gluten, œufs, poissons, lait et produits à base de lait, fruits à coques, arachides, crustacés, soja et produits à base de soja, céleri et produits à base de céleri, moutarde, graine de sésame, lupin et produits à base de lupin, mollusque et produits à base de mollusques.

## Semaine 06

Les fruits et légumes sont fournis par TerreAzur, sélectionnant leurs produits chez des producteurs locaux du Lot et Garonne (47), du Tarn et Garonne (82) Et de la Haute Garonne (31).

Le pain est fourni par la boulangerie Croustipain de Lectoure  
Le pain du jeudi est BIO.

LUNDI

06/02/2023

Salade de pâtes  
tricolores  
(c'est fait maison)

Escalope de porc grillée  
(c'est frais)


Poêlée de légumes  
(c'est frais et fait maison)

pomme 

Entremet au caramel

MARDI

07/02/2023

 Potage de légumes  
(c'est frais et fait maison)

Sauté de veau  
(c'est frais)

Purée de pommes de  
terre  
(c'est frais et fait maison)

Tartare ail et fines  
herbes

poire

MERCREDI

08/02/2023

Rillettes de sardines  
(c'est fait maison)

Rôti de dinde au jus  
(c'est frais)

Purée de brocolis  
(c'est frais et fait maison)

banane

Yaourt vanille 

JEUDI

09/02/2023

Laitue aux œufs durs  
(c'est fait maison)

Dahl de lentilles  
(c'est fait maison)




Riz 

comté

clémentine

VENDREDI

10/02/2023

Velouté de carottes   
(c'est frais et fait maison)

Cœur de merlu  
(c'est frais)

Poêlée de potiron  
(c'est frais et fait maison)

Sauce chocolat  
(c'est fait maison)

Gaufre

**Menus effectués par une diététicienne diplômée et susceptibles d'être modifiés selon les contraintes d'approvisionnements.**

**Toutes les viandes fraîches servies à la cantine (bœuf, veau, porc, volaille et agneau) sont nées, élevées et abattues en France. (sous réserve d'approvisionnements).**

**Conformément à l'obligation d'étiquetage des allergènes, nos plats sont susceptibles de contenir les produits suivants : blé et gluten, œufs, poissons, lait et produits à base de lait, fruits à coques, arachides, crustacés, soja et produits à base de soja, céleri et produits à base de céleri, moutarde, graine de sésame, lupin et produits à base de lupin, mollusque et produits à base de mollusques.**

## Semaine 07

Les fruits et légumes sont fournis par TerreAzur, sélectionnant leurs produits chez des producteurs locaux du Lot et Garonne (47), du Tarn et Garonne (82) Et de la Haute Garonne (31).


Le pain est fourni par la boulangerie Croustipain de Lectoure  
Le pain du jeudi est BIO.



LUNDI

13/02/2023

Pizza au fromage  
(c'est fait maison)

Omelette aux   
Pommes de terre  
(c'est frais et fait maison)

Piperade  
(c'est frais et fait maison)

Carré frais

Compote tous fruits

MARDI

14/02/2023

Potage de légumes  
(c'est frais et fait maison)

Bœuf bourguignon  
(c'est frais et fait maison)

tagliatelles

 Petit suisse  
nature sucré

Fruits au sirop

MERCREDI

15/02/2023

Salade d'avocats  
Aux crevettes  
(c'est frais et fait maison)

Torti au saumon  
(c'est frais et fait maison)

Emmental 


kiwi

JEUDI

16/02/2023

Salade verte au  
chèvre et croûtons  
(c'est fait maison)

Rôti de porc au jus  
(c'est frais)

Carottes Vichy   
(c'est frais et fait maison)

orange

Gâteau Basque

VENDREDI

17/02/2023

Potage de légumes  
(c'est frais et fait maison)

Émincés de volaille  
sauce curry  
(c'est frais et fait maison)

Frites

Edam 

banane

**Menus effectués par une diététicienne diplômée et susceptibles d'être modifiés selon les contraintes d'approvisionnements.**

**Toutes les viandes fraîches servies à la cantine (bœuf, veau, porc, volaille et agneau) sont nées, élevées et abattues en France. (sous réserve d'approvisionnements).**

**Conformément à l'obligation d'étiquetage des allergènes, nos plats sont susceptibles de contenir les produits suivants : blé et gluten, œufs, poissons, lait et produits à base de lait, fruits à coques, arachides, crustacés, soja et produits à base de soja, céleri et produits à base de céleri, moutarde, graine de sésame, lupin et produits à base de lupin, mollusque et produits à base de mollusques.**



## Semaine 08

Les fruits et légumes sont fournis par TerreAzur, sélectionnant leurs produits chez des producteurs locaux du Lot et Garonne (47), du Tarn et Garonne (82) Et de la Haute Garonne (31).

Le pain est fourni par la boulangerie Croustipain de Lectoure  
Le pain du jeudi est BIO.

LUNDI

20/02/2023

Velouté de poireaux  
(c'est frais et fait maison)

Filet de poisson meunière

 Ebly

pomme

Liégeois vanille sur lit de caramel

Mardi Gras

21/02/2023

Salade arlequin (pâtes tricolores, tomates cerises, mozzarella, jambon cru.  
(c'est fait maison)

Côte de porc au jus  
(c'est frais)

Haricots verts persillés

 Kiri

Beignet chocolat

MERCREDI

22/02/2023

Radis / Beurre

steak de bœuf sauce échalote  
(c'est frais)

Gratin dauphinois  
(c'est frais et fait maison)

litchis

Petit suisse aromatisé


JEUDI

23/02/2023

Potage de légumes

Aiguillettes de poulet marinées  
(c'est frais)

Chou-fleur à la béchamel  
(c'est frais et fait maison)

 Yaourt nature

mandarine

VENDREDI

24/02/2023

Laitue vinaigrette



 Omelette aux pommes de terre  
(c'est frais et fait maison)

Brie

Compote tous fruits

**Menus effectués par une diététicienne diplômée et susceptibles d'être modifiés selon les contraintes d'approvisionnements.**

**Toutes les viandes fraîches servies à la cantine (bœuf, veau, porc, volaille et agneau) sont nées, élevées et abattues en France. (sous réserve d'approvisionnements).**

**Conformément à l'obligation d'étiquetage des allergènes, nos plats sont susceptibles de contenir les produits suivants : blé et gluten, œufs, poissons, lait et produits à base de lait, fruits à coques, arachides, crustacés, soja et produits à base de soja, céleri et produits à base de céleri, moutarde, graine de sésame, lupin et produits à base de lupin, mollusque et produits à base de mollusques.**