



Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Potage poireaux-potimarron pommes de terre bio (EARL JEM Lamagistère)  	Coleslaw bio 	Salade verte bio (EARL Guillou Lafrançaise) 	Concombre au fromage blanc bio (EARL JEM Lamagistère) 
Ragoût de lentilles bio (QUALISOL Castelsarrasin)  	Ragoût de pommes de terre viande hachée de bœuf (De l'étable à la table Montricoux) 	Saucisse de veau bio (De l'étable à la table Montricoux) 	Hachis parmentier de patates douces (EARL JEM Lamagistère) à la chair à saucisse (Calvignac Caussade) 
Yaourt (Ferme du Tilleul St Nauphary) 	Fromage (Ferme du Ramier Montauban) 	Fruits de saison 	Gâteau du Quercy 

Viande Française. Vinaigrette maison. *BBC: Bleu Blanc Cœur

Le responsable de la cantine se réserve le droit de modifier les menus selon les approvisionnements

Le menu est élaboré en partenariat avec VALENTIN Séverine, diététicienne D.E.



Fait
Maison



Local

