



Menu du 12 au 16 septembre 2022

Semaine 37

<p>LUNDI</p> <p>QUICHE LORAIN STEAK SAUCE A LA FOURME D'AMBERT HARICOTS VERTS MELON</p>	<p><i>Fournisseurs & Labels</i> ★ * ○ ♥</p> <p>BOUCHERIE SALTEL/MARCEL CHARRADE</p>
<p>MARDI</p> <p>SALADE DE TOMATE & MAIS POULET BASQUAISE CŒUR DE BLE FAISSELLE POIRE</p>	<p><i>Fournisseurs & Labels</i> ★ * ○ ♥</p> <p>GUILLAUME DELCROS - RECOULES DE BERG GAEC RESSOUCHE - LE MAZET</p>
<p>MERCREDI</p> <p>SALADE COMPOSEE CORDON BLEU PUREE PLATEAU DE FROMAGE PANIER DE FRUITS</p>	<p><i>Fournisseurs & Labels</i> ★ * ○ ♥</p> <p>DIVERS FOURNISSEURS AGRILocal</p>
<p>JEUDI</p> <p>WRAPP AUX LEGUMES OMELETTE AUX POMMES DE TERRE TOME DE LANGLADE RAISIN BLANC</p>	<p><i>Fournisseurs & Labels</i> ★ * ○ ♥</p> <p>GAEC MAS DE PLAGNE - LANGLADE</p>
<p>VENDREDI</p> <p>SALADE EMMENTAL & CROUTONS FILET DE COLIN MEUNIERE PETITS POIS TIRAMISU</p>	<p><i>Fournisseurs & Labels</i> ★ * ○ ♥</p>

Des aménagements peuvent être apportés, sur les menus, selon la disponibilité des produits.



La farine **BIO** utilisée pour la confection du pain « la Méjanette » est issue du Moulin de la Borie sur le Causse Méjean.

La Gestionnaire
V. AMBERT

Le Principal
F.TOURBIER