

	23 SEPTEMBRE AU 27 SEPTEMBRE 2024	30 SEPTEMBRE AU 04 OCTOBRE 2024	07 OCTOBRE AU 11 OCTOBRE 2024	MON TERRITOIRE A DU GOUT 14 OCTOBRE AU 18 OCTOBRE 2024
LUNDI	<ul style="list-style-type: none"> ● Tomates vinaigrette Saucisse de Toulouse Poisson pané Gratin de pâtes Flan vanille/caramel (>100mg calcium) 	<ul style="list-style-type: none"> Omelette nature Printanière de légumes Cantal (>150 mg calcium) Pommes 	<ul style="list-style-type: none"> Poulet rôti Tarte aux poireaux Petits pois/carottes Yaourt nature (>100mg calcium) Brownies 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de pois chiches (pois chiches, thon, poivrons, tomate, oignons) Rôti de porc braisé/ Poisson pané Courgettes béchamel Yaourt fermier vanille (>150mg calcium)
MARDI	<ul style="list-style-type: none"> Emincé de poulet rôti au thym Paupiette de poisson Pommes de terre/Brocolis Tome blanche (100-150 mg calcium) Raisin 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de haricots verts Parmentier de poisson Petit suisse sucré (>100mg calcium) 	<ul style="list-style-type: none"> ● Tomate Dos de colin façon papillote Riz Compote de fruits 	<ul style="list-style-type: none"> Potage au potimarron Sauté de veau marengo Tarte aux poireaux Tortis Pomme
MERCREDI	<ul style="list-style-type: none"> Salade de pâtes (Tortis, maïs, tomates) Œufs durs Florentine (Epinards) Pomme 	<ul style="list-style-type: none"> Potage crécy Colin d'Alaska pané citron Spaghettis Yaourt aux fruits 	<ul style="list-style-type: none"> Potage Côte de porc Omelette Lentilles Clémentine 	<ul style="list-style-type: none"> Macédoine mayonnaise Sauté de dinde Feuilleté au fromage ● Fondue de poireaux/Pommes de terre Crème dessert chocolat (>100mg calcium)
JEUDI	<ul style="list-style-type: none"> Macedoine mayonnaise Rôti de bœuf Filet de colin Petits pois/carottes Banane 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade verte aux dés d'emmental Sauté d'agneau Printanier Poisson pané Ebly aux petits légumes (50/50) Edam (>150mg calcium) 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de pâtes Pané blé fromage épinards/Poisson pané choux fleurs persillés Orange 	<ul style="list-style-type: none"> ● Carottes rapées Chili sin carne riz Tome blanche (100-150 mg calcium)
VENDREDI	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade grecque Filet de poisson frais Sauce moutarde Riz pilaf Yaourt aux fruits bio (>100mg calcium) 	<ul style="list-style-type: none"> ● Radis beurre Côte de porc au jus/ Dos de colin ● Choux braisés/pommes de terre (60/40) Compote pommes 	<ul style="list-style-type: none"> Pot au feu Saumonette ● et ses légumes Crème dessert chocolat Sablé 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade verte aux dés de fromage Haut de cuisse de poulet rôti/ Calamar Semoule bio Fromage blanc fermier sucré (100-150 mg calcium)

● Légumes frais
 Recette maison
 Menus végétarien

TULLE SCOLAIRE

