

RESTAURANT SCOLAIRE DE BRAX 47



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DU 18 AU 22 MARS 2024	chorizo risotto maison aux fruits de mer fruit de saison	celeri remoulade* rôti de bœuf au poivre pommes grenaille yaourt aux fruits	salade verte au fromage farfalles bio au pesto crème chocolat	Bruchetta aux champignons gratinée émincé de porc à l'asiatique wok de légumes * fromage blc bio rhubarbe* de la ferme de Séoune	<u>MENU MARTINIQUAIS</u> <u>de Manéa et Naomie</u> acras de morue sauce chien colombo de poulet riz et légumes ananas au coulis de la passion

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DU 25 AU 29 MARS 2024	Taboulé à l'orientale gratin de légumes à la mozzarella yaourt bio au citron de la ferme de Séoune*	<u>PÂQUES</u> rillettes de saumon maison sauté d'agneau au thym et romarin flageolets dessert maison au chocolat	salade de chou rouge raisins secs émincé de bœuf aux oignons pomme de terre sautées fromage blanc	terrine de campagne de chez Marassé* poisson frais du marché au curcuma boulgour fruit de saison	salade mexicaine blanc de poulet rôti aux herbes bio* poêlée de légumes* aux fèves camembert

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DU MARDI 2 AU 5 AVRIL 2024	FÉRIÉ	asperges steak haché du boucher tortis complètes bio* yaourt bio à la fraise	feuilleté aux olives chipolatas petit pois carottes fromage	terrine forestière poisson frais du marché crème au curry patate douce	<u>Menu carnaval Bresilien</u> <u>Rio de Janeiro</u> <u>de Sandrine</u> guacamole et toasts galinhada (poulet et riz) salade de fruits

		de la ferme de Séoune*		fruit de saison	exotiques
--	--	------------------------	--	-----------------	-----------

Produits issus de la production Lot et Garonnaise ou de la Nouvelle Aquitaine et/ou bio et/ou labellisés

***Aide de l'Union Européenne à destination des écoles**

Repas végétarien

Menu à thèmes