







































Restaurant scolaire Ax-Les-Thermes








Lundi 16 octobre		
	MIDI	SOIR
Petit déjeuner : pain, beurre, confiture, chocolat, café, thé,	 Salade Vésuve	 julienne de betteraves
	 Taboulé aux crevettes saucisse Ariégeoise	 émincé de boeuf aux 4 épices
<u>Goûter</u>	 chou fleur bechamel	 emmental
<u>casse croûte - chocolat</u>	 fruits de saison	 compote de pommes bio Ariégeoise

Mardi 17 octobre		
	MIDI - Repas Anglais	SOIR
Petit déjeuner : pain, beurre, confiture, chocolat, café, thé	 salade coleslaw	 pomelos
	 fish & chips	 côte de porc grillé
<u>Goûter</u> nutela	 crème Anglaise au coulis de framboise ou caramel	 beignets de courgettes
		 camembert
		 ananas au sirop

Mercredi 18 octobre		
	MIDI	SOIR
Petit déjeuner : pain, beurre, confiture, chocolat, café, thé,	 concombre en salade	 croisillon emmental
	 filet de poulet roti	 filet de limande
<u>Goûter</u> gateau	 coquille	 poêlée maraichère aux deux carottes
	 cocktail de fruits	 kiwi
	 samos	 yaourt ariégeois

Jeudi 19 octobre		
	MIDI	SOIR
Petit déjeuner : pain, beurre, confiture, chocolat, café, thé,	 Tomate niçoise au blé	 salade composée
	 Quinoa aux raisins	 brochette de dinde grillée
<u>Goûter</u> cake	 omelettes aux jambon	 pommes campagnardes
	 Ratatouille provençale	 kiwi
	 yaourt fermier ariégeois	 Compote de poires
	 Pommes gala ou banane	

Vendredi 20 octobre		
Petit déjeuner : pain, beurre, confiture, chocolat, café, thé,	Repas Ariégeois	
	 assortiment de crudités ariégeoise	
 steak haché ou pièce du bouché		
 purée de pomme de terre à l'ancienne		
<u>Goûter</u> gateau	 raisin et biscuit du moulin de Sinsat	
Logo Produits Ariégeois		

DESTINATAIRES : Self, Vie Scolaire, infirmière, Secrétariat, Ecole primaire, Salle des Professeurs, Intendance.

Le Principal,
Mr Hurt

La Gestionnaire
Mme Sabot