



Restaurant scolaire Ax-Les-Thermes



Lundi 8 octobre		
	MIDI	SOIR
	Allumette à l'emmental	pomelos
	Blanquette de veau bio de Prades à l'ancienne	oeufs brouillés
	poêlée de carottes	spaghetti milanaise
<u>Goûter</u>	emmental	yaourt bulgare ariégeois vanille
<u>casse croûte</u> <u>chocolat</u>	pomme royal gala	fruit
Mardi 9 octobre		
	MIDI	SOIR
Petit déjeuner : pain, beurre, confiture, chocolat, café, thé	Salade aux noix ou duo de chou vinaigrette	salade de riz au thon
	saucisse ariégeoise grillée	filet de saumon
	purée de pomme de terre maison	beignets de courgettes
	camembert ou brie	compote de pomme bio
<u>Goûter</u>	fruit	
nutella		
Mercredi 10 octobre		
	MIDI	SOIR
Petit déjeuner : pain, beurre, confiture, chocolat, café, thé,	salade de pommes de terre occitane	carottes rapées et concombre
	Rumsteack grillé	bouchée à la reine
	chou fleur	céréales gourmandes
<u>Goûter</u>	béchamel	comté
flan et biscuit	gateau à l'abricot	fruit
Jeudi 11 octobre		
	MIDI	SOIR
Petit déjeuner : pain, beurre, confiture, chocolat, café, thé,	Taboulé oriental ou aux fruits de mers	salade aux noisettes
	longe de porc au thym	escalope de veau bio de Prades
	gratin de courgettes	pomme au four à la fleur de sel
	yaourt ariégeois aux fruits	fromage blanc aux fruits rouges ariégeois
<u>Goûter</u>	kiwi	fruit
cake		
Vendredi 12 octobre		
Petit déjeuner : pain, beurre, confiture, chocolat, café, thé,	soupe à l'oignon	
	Filet de merlu	
	paëlla	
	tomme de vache du couseran	
<u>Goûter</u>	sorbet aux fruits rouges	
gateau		
Logo Produits Ariégeois		

DESTINATAIRES : Self, Vie Scolaire, infirmière, Secrétariat, Ecole primaire, Salle des Professeurs, Intendance.
Le Principal, La Gestionnaire
Mr Hurt Mme Sabot