PRALONG - PRIMAIRES
Du 07/09/2026 au 11/09/2026

	Menus
Lundi	Chou fleur CE2 - Sauce façon cocktail Sauté de **porc (régional)** - Sauce tomate /Filet de limande MSC - Sauce tomate **Semoule Bio** Saint Nectaire AOP Melon
Mardi	Salade de concombres - sauce fromage blanc aux herbes Paupiette de dinde - Sauce au jus /Filet de saumon MSC - Sauce au jus **Haricots verts Bio** persillés Yaourt arôme fruits de bois **au lait de la ferme des Ayguees** Éclair au chocolat
Mercredi	
Jeudi	Tarte à la tomate et moutarde du chef Dos de colin d'Alaska MSC - Sauce citron Petits pois CE2 au bouillon Suisse fruité Raisin
Vendredi	Salade verte - Vinaigrette au xérés **Omelette Bio** du chef au fromage (oeuf Bio) Mélange de blé et ratatouille **Vache qui rit Bio** Compote fraîche **pomme Bio** fraise

Produit labellisé **Régional** Origine France **Bio** Plat signature

Nos menus sont susceptibles de changer selon approvisionnement.
Toutes nos viandes de boeuf, porc, veau sont d'origine Française.