

Bon  
appétit !

# Menu de la semaine du 12/11 au 16/11



## LUNDI

Boulgour du soleil et basilic

Sauté de porc Local aux herbes

Printanière de légumes

Fruit

## MARDI

Carottes râpées BIO

Boules de bœuf BIO

Gratin de Brocolis BIO

Glace BIO

## MERCREDI

Macédoine de légumes vinaigrette

Pizzado en tartine

Salade verte vinaigrette

Flan nappé caramel

## JEUDI

Salade mâche et betterave

Poitrine de veau farcie sauce moutarde à l'ancienne

Pommes rissolées aux légumes

Fruit

## VENDREDI

Scarole et dès de Mimolette

Poisson pané et citron

Haricots plats et pépites de tomates

Dessert du Chef

● Viandes, poissons et oeufs

● Légumes & fruits

● Produits céréaliers, féculents et légumes secs

● produits laitiers

\* produits riches en graisses  
\*\* desserts sucrés

- Produits de saison
- Produits de notre région
- Viande Origine Française
- Appellation d'Origine Contrôlée
- Elaboré sur place
- Produits issus de l'agriculture Biologique

SAUTE DE PORC  
la viande local provient  
Viandes Sud Toulousain  
31220 CAZERES

recette



Préchauffez le four th.6 (180°C).  
Mélangez la farine, le sucre, le sucre vanillé, les oeufs et le beurre fondu  
Epluchez les poires, coupez-les en morceaux et mélangez-les à la pâte.  
Beurrez un moule à manquer et farinez-le légèrement  
Versez la pâte et enfournez pendant 40 min.

Bonne dégustation