

Le restaurant scolaire de Toulouse Lautrec vous propose pour la semaine du 20 au 24 mars 2017

	<u><i>Déjeuner</i></u>	<u><i>Diner</i></u>
LUNDI	Feuilleté au fromage – Taboulé Rôti de porc – Cuisse de poule sauce suprême Printanière de légumes Crème aux œufs Fruit	Tartine de thon Boulette de bœuf sauce provençale Coquillettes Fromage râpé Fruit
MARDI	Carottes râpées – Radis beurre Colombo de poulet – Truite meunière Boulgour au romarin – Poêlée de légumes grillés Fromage Compote - Fruit	Concombre Steak du fromager Petits pois à l'étuvée Yaourt nature Fruit
MERCREDI	Salade de tomate au gorgonzola – Salade de chèvre Cassoulet Toulousain – Boudin aux pommes Salade verte – Choux de Bruxelles Fromage blanc Fruit	Salade de jeunes épis Cuisse de poulet rôti au jus Poêlée méridionale Petit suisse Fruit
JEUDI	Guacamole et tortillas chips – Jambon persillé Brochette de porc au pesto Omelette de pommes de terre Haricots verts persillade – Champignons de Paris Liégeois - Fruit	Frisée à l'emmental Poisson pané à la tomate Riz à l'Espagnole Gâteau basque Fruit
 VENDREDI	Pâté de campagne – Terrine de légumes Bavette – Moules marinières Frites – Légumes verts Sunday Fruit	PAIN A VOLONTE

Le restaurant scolaire de Toulouse Lautrec vous propose pour la semaine du 20 au 24 mars 2017



Le chef de cuisine
F. GUERIN

Le gestionnaire
D. PARISOTTO

Le proviseur
X. YVART

Le menu est susceptible d'être modifié pour des raisons techniques liées à l'approvisionnement.