






# Au menu du restaurant scolaire de l'école de Poucharramet



Semaine du 14 octobre au 18 octobre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Classe Bardi CP/CE1</b>  Feuilleté fromage	<b>Classe Fontvieille CM1/CM2</b>  Salade de région croûtons mimolette tomates	  Charcuterie	<b>Classe Anastase GS/CM2</b>  Oeufs mimosa 	<b>Classe Cabrol CE1/CE2</b>  Pizza
Saucisse de Toulouse pomme de terre grenaille haricots verts	  Poulet FR Spaghetti  	Filet de poisson  Meunière Haricots verts aux amandes	  Aligot légumes	Parmentier de poisson pêche MSC Patates douces
Pomme	Salade de fruits	Tartare Compote multi-fruits	Iles flottante 	Gâteau de semoule

Menus sous réserve de modifications pour des raisons techniques.



Bio



Bio de Poucharramet



Fait maison

R.U.P : Région Ultra Périphérique

H.V.E : Haute Valeur Environnementale

V.B.F : Viande Bovine Française

Pain bio campagnard, fait avec de la farine de blé (type pâtissière T65) produite à la ferme du Hourquet à St-Araille et moulue sur meule de pierre (produit issu de l'agriculture biologique).

**Menus pensés par les élèves à l'occasion de la semaine du goût.**