











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



Semaine du 10 au 14 février 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Betteraves vinaigrette	Salade de région Crouton et Bleu		Feuilleté chèvre	Taboulé  
Cordon bleu Petits pois carottes	Rôti de porc FR Purée de patates douces 		Lasagne 	Poisson pêche MSC Gratin de légumes 
Financier 	Fruits		Yaourt toulousain 	Ile flottante 

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).