

Menu de la semaine



du 02 au 06 septembre 2024

	Lundi 02	Mardi 03	Jeudi 05	Vendredi 06		
ENTREE	Salade de tomates et mozzarella	Salade de perles	Tarte tomate _合	Coleslaw 🚜		
PLAT	Sauté de poulet 🌃 forestière		Omelette 🌃 🤻 싐	Coeur de filet de merlu au citron		
GARNITURE	Gratin dauphinois <mark>圖 -</mark> 台	Carottes sautées 🔏 Lentilles 🚜 🦑	Gratin de courgettes ☎々 씀	Riz de Camargue 🌃 🤻		
FROMAGE		Crème vanille 🏄 🤻		Yaourt nature ferme du céor 🍱		
DESSERT	puree de pomme 🜃	Prune AB	Nectarine			
DIVERS	Sans pain	Pain Ferme du Bousquet 🎉 🤾	Pain Ferme du Bousquet 🎉 🤾	Pain Ferme de Roquecanude		

台 Fait maison 📠 Agriculture Biologique 🤻 Produit local

Les menus et les recettes sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements. Menus élaborés en collaboration avec Marie-Hélène VEYRIE, Diététicienne, et Julien AIGOUY, responsable du service restauration.

Allergènes par plat

	lactose	gluten	crustace	oeufs	poisson	soja	fruits a coque	celeri	moutarde	sesame	lupin	mollusques	anhydride	arachide
02 septembre 2024														
Salade de tomates et mozzarella	×													
Sauté de poulet forestière													×	
Gratin dauphinois	×													
puree de pomme														
Sans pain														
03 septembre 2024														
Salade de perles		×		Trace	×								×	
Lentilles														
Carottes sautées														
Crème vanille	×													
Prune														
Pain Ferme du Bousquet		×					×			×				
05 septembre 2024														
Tarte tomate	×	×		Trace		Trace	Trace		×				×	
Omelette				×										
Gratin de courgettes	X	×												
Nectarine														
Pain Ferme du Bousquet		×					×			×				
06 septembre 2024														
Coleslaw				×					×				×	
Coeur de filet de merlu au citron					×									
Riz de Camargue														
Yaourt nature ferme du céor	×													
Pain Ferme de Roquecanude		×					×			×				

Les 14 allergènes sont susceptibles d'être présents à l'état de trace.