

# Menu de la semaine

du 09 au 13 septembre 2024

	Lundi 09	Mardi 10	Jeudi 12	Vendredi 13
ENTREE	Haricots verts  en salade	Pizza  aux fromages	Carottes  râpées	Salade verte  et emmental
PLAT	Jambon blanc ou : Jambon de dinde		Boeuf bourguignon  	Seiche à la sétoise
GARNITURE	Coquillettes au beurre  	Curry de lentille corail et petits légumes  	Spaghettis  au beurre	Semoule 
FROMAGE		Fromage blanc bio de l'Aveyron	Yaourt nature ferme du céor  	
DESSERT	Raisins  	Prune 		puree de pomme 
DIVERS	Sans pain	Pain Ferme du Bousquet  	Pain Ferme du Bousquet  	Pain Ferme de Roquecanude  

 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
09 septembre 2024														
Haricots vertsen salade														
Jambon blanc	X													
Jambon de dinde	X													
Coquillettes au beurre	X	X												
Raisins														
Sans pain														
10 septembre 2024														
Pizzaaux fromages		X	Trace	Trace	Trace		Trace	Trace	Trace			Trace		
Curry de lentille corail et petits légumes		Trace					X		X				X	
Fromage blanc bio de l'Aveyron	X													
Prune														
Pain Ferme du Bousquet		X					X			X				
12 septembre 2024														
Carottes râpées														
Boeuf bourguignon													X	
Spaghettisau beurre	X	X				Trace								
Yaourt nature ferme du céor	X													
Pain Ferme du Bousquet		X					X			X				
13 septembre 2024														
Salade verteet emmental	X													
Seiche à la sétoise				X					X			X	X	
Semoule		X				Trace								
puree de pomme														
Pain Ferme de Roquecanude		X					X			X				

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