

Menu de la semaine

du 02 au 06 décembre 2024

	Lundi 02	Mardi 03	Jeudi 05	Vendredi 06
POTAGE			Soupe de légumes	
ENTREE	Salade de mâche et noix	Salade de pois chiche au cumin		Salade marine de perles
PLAT	Saucisse de porc de l'Aveyron ou : Saucisse de volaille	Lasagnes patates douces et épinards	Omelette	Filet de poisson frais au citron
GARNITURE	Purée		Coquillettes au beurre	Epinards béchamel
FROMAGE		Késako	Petit suisse	
DESSERT	Poires au sirop	Banane		Kiwi
DIVERS	Sans pain	Pain Ferme du Bousquet	Pain Ferme du Bousquet	Pain Ferme de Roquecanude

Fait maison Agriculture Biologique Produit local Produit fermier

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 décembre 2024														
Salade de mâche et noix	Trace						×							
Saucisse de volaille	Trace	Trace		Trace		Trace	Trace							
Saucisse de porc de l'Aveyron														
Purée	×													
Poires au sirop														
Sans pain														
03 décembre 2024														
Salade de pois chicheau cumin		Trace				Trace								
Lasagnes patates douces et épinards	×	×		×			Trace							
Késako	×													
Banane														
Pain Ferme du Bousquet		×					×			×				
05 décembre 2024														
Soupe de légumes														
Omelette				×										
Coquillettes au beurre	×	×												
Petit suisse	×													
Pain Ferme du Bousquet		×					×			×				
06 décembre 2024														
Salade marine de perles		×	×	×	×							Trace	Trace	
Filet de poisson frais au citron	×				×								×	
Epinardsbéchamel	×	×												
Kiwi														
Pain Ferme de Roquecanude		×					×			×				

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