

Menu de la semaine

du 09 au 13 décembre 2024

	Lundi 09	Mardi 10	Jeudi 12	Vendredi 13
POTAGE	Velouté de potiron			
ENTREE		Roulé au fromage	Salade verte et emmental	Carottes râpées
PLAT	poulet au thym			Blanquette de poisson
GARNITURE	Purée de brocolis	Choux fleur en persillade Jambon blanc ou : Jambon de dinde	Chili Riz de Camargue	Semoule
FROMAGE				Yaourt aromatisé framboise
DESSERT	Crêpe au sucre	Banane	puree de pomme biscuit au miel	Pomme
DIVERS	Sans pain	Pain Ferme du Bousquet	Pain Ferme du Bousquet	Pain Ferme de Roquecarnude

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 décembre 2024														
Velouté de potiron	✗													
pouletau thym		Trace						Trace	Trace	Trace				
Purée de brocolis	✗													
Crêpe au sucre	✗	✗		✗										
Sans pain														
10 décembre 2024														
Roulé au fromage	✗	✗		✗										
Choux fleur en persillade														
Jambon blanc	✗													
Jambon de dinde	✗													
Banane														
Pain Ferme du Bousquet		✗					✗			✗				
12 décembre 2024														
Salade verteet emmental	✗													
Chili														
Riz de Camargue														
biscuit au miel	✗	✗		✗			Trace			Trace				
puree de pomme														
Pain Ferme du Bousquet		✗					✗			✗				
13 décembre 2024														
Carottes râpées														
Blanquette de poisson	✗	✗			✗									
Semoule		✗				Trace								
Yaourt aromatisé framboise	✗													
Pomme														
Pain Ferme de Roquecanude		✗					✗			✗				

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