

## Menu de la semaine



du 03 au 07 février 2025

	Lundi 03	Mardi 04	Jeudi 06	Vendredi 07		
ENTREE	Coleslaw	Betteraves au persil	Tarte aux fromages	Carottes râpées		
PLAT	Sauté de porc 조 속 à la paysanne 스 ou : Boeuf bourguignon	Parmentier de patates douces et lentilles 👍 合	Oeuf廊au gratin _숌	Aiguillette panée aux céréales		
GARNITURE	Haricots blancs <mark>福 合</mark>		Epinards A béchamel	Gratin de choux-fleurs교 _슴		
FROMAGE		Yaourt nature ferme du céor				
DESSERT	Crème chocolat 🎉 纖	Pomme	Kiwi	Brownies au yaourt  📠		
DIVERS	Sans pain	Pain Ferme du Bousquet 🎉 🤾	Pain Ferme du Bousquet 🌃 🤾	Pain Ferme de Roquecanude		

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
03 février 2025														
Coleslaw				×					×				×	
Boeuf bourguignon													×	
Sauté de porcà la paysanne													×	
Haricots blancs		Trace												
Crème chocolat	×													
Sans pain														
04 février 2025														
Betteravesau persil														
Parmentier de patates douces et lentilles	×													
Yaourt nature ferme du céor	×													
Pomme														
Pain Ferme du Bousquet		×					×			×				
06 février 2025														
Tarte aux fromages	×	×	Trace	×	Trace		Trace	Trace	Trace			Trace		
Oeufau gratin	×	×		×										
Epinardsbéchamel	×	×												
Kiwi														
Pain Ferme du Bousquet		×					×			×				
07 février 2025														
Carottes râpées														
Aiguillette panée aux céréales	Trace	×		Trace	×	Trace		Trace				Trace		
Gratin de choux-fleurs	×	×												
Brownies au yaourt	×	×		×										
Pain Ferme de Roquecanude		×					×			×				

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