

Menu de la semaine

du 24 au 28 mars 2025

	Lundi 24	Mardi 25	Jeudi 27	Vendredi 28
POTAGE		Potage saint Germain		
ENTREE	Choux fleur		Carottes râpées	Salade d'endives aux noix
PLAT	Sauté de jeune bovin à la provençale	Raviolis haché végétal Sauce tomate	Jambon blanc ou : Jambon de dinde	Brandade de poisson
GARNITURE	Semoule		Coquillettes au beurre	
FROMAGE	Petit suisse	Tome de brebis du Larzac	Camembert	Crème vanille
DESSERT		Pomme	Kiwi	biscuit cannelle
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
24 mars 2025														
Choux fleur														
Sauté de jeune bovinà la provençale													X	
Semoule		X				Trace								
Petit suisse	X													
Sans pain														
25 mars 2025														
Potage saint Germain	X	Trace												
Raviolis haché végétal	X	X	X	X		X								
Sauce tomate													X	
Tome de brebis du Larzac	X			Trace										
Pomme														
Pain Ferme du Bousquet		X					X			X				
27 mars 2025														
Carottes râpées														
Jambon blanc	X													
Jambon de dinde	X													
Coquillettes au beurre	X	X												
Camembert	X													
Kiwi														
Pain Ferme du Bousquet		X					X			X				
28 mars 2025														
Salade d'endives aux noix	Trace						X							
Brandade de poisson	X	X	X	X	X	Trace	Trace		Trace	Trace	Trace	X		
Crème vanille	X													
biscuit cannelle	X	X		X			Trace							
Pain Ferme de Roquecanude		X					X			X				

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