

Menu de la semaine

du 31 mars au 04 avril 2025

	Lundi 31	Mardi 01	Jeudi 03	Vendredi 04
ENTREE	Macédoine de légumes	Salade de lentilles aux petits légumes 	Salade verte  et emmental	Carottes  râpées
PLAT	poulet  au thym	Soja au curry	Oeuf  au gratin 	Seiche à la sétoise
GARNITURE	Fusilli au beurre  	Purée de carottes  	Gratin de poireaux 	Riz de Camargue  
FROMAGE	Camembert 	Petit suisse   		
DESSERT	Pomme 	Kiwi 	Tarte aux pommes 	Poire
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
31 mars 2025														
Macédoine de légumes								Trace						
pouletau thym		Trace						Trace	Trace	Trace				
Fusilli au beurre	X	X												
Camembert	X													
Pomme														
Sans pain														
01 avril 2025														
Salade de lentilles aux petits légumes														
Soja au curry														
Purée de carottes	X													
Petit suisse	X													
Kiwi														
Pain Ferme du Bousquet		X					X			X				
03 avril 2025														
Salade verteet emmental	X													
Oeufau gratin	X	X		X										
Gratin de poireaux	X	X												
Tarte aux pommes	X	X		X			Trace	Trace						
Pain Ferme du Bousquet		X					X			X				
04 avril 2025														
Carottes râpées														
Seiche à la sétoise				X					X			X	X	
Riz de Camargue														
Poire														
Pain Ferme de Roquecanude		X					X			X				

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