

Menu de la semaine

du 07 au 11 avril 2025

	Lundi 07	Mardi 08	Jeudi 10	Vendredi 11
POTAGE	Velouté de carottes			
ENTREE		Salade de pois chiche et petits légumes	Radis frais et beurre	Salade d'endives et emmental
PLAT	Rôti de dinde		Sauté de porc à la paysanne ou : Boeuf bourguignon	Filet de poisson frais au citron
GARNITURE	Ratatouille	Boullgour Gratin de choux-fleurs	Purée	Epinards béchamel
FROMAGE	Crêpe au sucre	Périal de brebis	Crème vanille	Riz au lait
DESSERT	Pomme	Poire		
DIVERS	Sans pain	Pain Ferme du Bousquet	Pain Ferme du Bousquet	Pain Ferme de Roquecanude

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
07 avril 2025														
Velouté de carottes	X													
Rôti de dinde														
Ratatouille	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X				
Crêpe au sucre	X	X		X										
Pomme														
Sans pain														
08 avril 2025														
Salade de pois chiche et petits légumes		Trace					Trace							
Boulgour		X												
Gratin de choux-fleurs	X	X												
Pérail de brebis	X													
Poire														
Pain Ferme du Bousquet		X					X			X				
10 avril 2025														
Radis frais et beurre	X													
Boeuf bourguignon													X	
Sauté de porc à la paysanne													X	
Purée	X													
Crème vanille	X													
Pain Ferme du Bousquet		X					X			X				
11 avril 2025														
Salade d'endives et emmental	X													
Filet de poisson frais au citron	X				X								X	
Epinards béchamel	X	X												
Riz au lait	X													
Pain Ferme de Roquecanude		X					X			X				

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