

Menu de la semaine

du 02 au 06 octobre 2023

	Lundi 02	Mardi 03	Jeudi 05	Vendredi 06
ENTREE	Carottes rapées  persil frais 	Salade de tagliatelles et pois chiche 	Céleri rémoulade 	Salade de mâche et noix
PLAT			Blanquette de Jeune Bovin  et petits légumes 	Seiche à la sétoise
GARNITURE	Sauce bolognaise Spaghettis  au beurre	Gratin de choux-fleurs et boulgour	Semoule 	Riz de Camargue  
FROMAGE	Yaourt aromatisé myrtilles  		Camembert 	
DESSERT		Crème chocolat   Prunes		Raisins  
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
02 octobre 2023														
Carottes rapéespersil frais														
Spaghettisau beurre	✗	✗				Trace								
Sauce bolognaise													✗	
Yaourt aromatisé myrtilles	✗													
Sans pain														
03 octobre 2023														
Salade de tagliatelles et pois chiche		✗		Trace		Trace								
Gratin de choux-fleurs et boulgour	✗	✗												
Prunes														
Crème chocolat	✗													
Pain Ferme du Bousquet		✗					✗			✗				
05 octobre 2023														
Céleri rémoulade				✗					✗				✗	
Blanquette de Jeune Bovinet petits légumes	✗												✗	
Semoule		✗				Trace								
Camembert	✗													
Pain Ferme du Bousquet		✗					✗			✗				
06 octobre 2023														
Salade de mâche et noix	Trace						✗							
Seiche à la sétoise				✗					✗			✗	✗	
Riz de Camargue														
Raisins														
Pain Ferme de Roquecanude		✗					✗			✗				

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