

Menu de la semaine

du 20 au 24 novembre 2023

	Lundi 20	Mardi 21	Jeudi 23	Vendredi 24
ENTREE	Salade verte	Salade de lentilles aux petits légumes	Salade de potes	Pizza aux 4 légumes
PLAT	Tajine de poulet		Omelette	Aiguillette panée aux céréales
GARNITURE	Carottes sautées	Brocolis sautés Torsades au gatin	Gratin de choux-fleurs	Gratin de courgettes
FROMAGE	Yaourt nature ferme du coin	Porail de brebis		Emmental
DESSERT	Pomme	Kiwi	Clémentine	Purée Pomme/banane
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
20 novembre 2023														
Salade verte														
Tajine de poulet													X	
Carottes sautées														
Yaourt nature ferme du cœur	X													
Pomme														
Sans pain														
21 novembre 2023														
Salade de lentilles aux petits légumes														
Brocolis sautés														
Torsades au gatin	X	X		X										
Pâtisseries de brebis	X													
Kiwi														
Pain Ferme du Bousquet		X					X			X				
23 novembre 2023														
Salade de pâtes		X		X	X									
Omelette	X			X										
Gratin de choux-fleurs	X	X												
Clémentine														
Pain Ferme du Bousquet		X					X			X				
24 novembre 2023														
Pizza aux 4 légumes	X	X												
Aiguillette panée aux céréales	Trace	X		Trace	X	Trace		Trace				Trace		
Gratin de courgettes	X	X												
Emmental	X													
Purée Pomme/banane														
Pain Ferme de Roquecanude		X					X			X				

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