

Menu de la semaine

du 22 au 26 janvier 2024

	Lundi 22	Mardi 23	Jeudi 25	Vendredi 26
ENTREE	Carottes  râpées	Salade verte 	Céleri rémoulade 	Salade de brocolis 
PLAT	poulet  au thym		Sauté de porc   à la paysanne  ou : Boeuf bourguignon	Moules marinières
GARNITURE	Pommes dauphines	Chili Riz de Camargue  	Purée de potiron  	Mélange de céréales 
FROMAGE			Tome de brebis du Larzac  	Fromage blanc de brebis  
DESSERT	puree de pomme 	Clémentine 		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
22 janvier 2024														
Carottes râpées														
pouletau thym		Trace						Trace	Trace	Trace				
Pommes dauphines		✗		✗										
puree de pomme														
Sans pain														
23 janvier 2024														
Salade verte														
Chili														
Riz de Camargue														
Clémentine														
Pain Ferme du Bousquet		✗					✗			✗				
25 janvier 2024														
Céleri rémoulade				✗					✗				✗	
Boeuf bourguignon													✗	
Sauté de porcà la paysanne													✗	
Purée de potiron	✗													
Tome de brebis du Larzac	✗													
Pain Ferme du Bousquet		✗					✗			✗				
26 janvier 2024														
Salade de brocolis														
Moules marinières	✗	Trace	Trace	Trace	✗	Trace	Trace	Trace	Trace			✗	✗	
Mélange de céréales		✗												
Fromage blanc de brebis	✗													
Banane														
Pain Ferme de Roquecanude		✗					✗			✗				

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