

# Menu de la semaine

du 18 au 22 mars 2024

	Lundi 18	Mardi 19	Jeudi 21	Vendredi 22
ENTREE	Tarte au roquefort	Salade verte	Concombres sauce bulgare Sauce bulgare	Salade de brocolis
PLAT	Boeuf bourguignon	Poulet  au paprika	Fricassée de dinde  à la bière	Aiguillette panée aux céréales
GARNITURE	Carottes sautées	Paella	Pommes boulangères	Pommes dauphines
FROMAGE	Késako	Tome de brebis du Larzac		
DESSERT	Kiwi	Poires au sirop	Banane	Pomme
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
18 mars 2024														
Tarte au roquefort	×	×		×			Trace							
Boeuf bourguignon													×	
Carottes sautées														
Késako	×													
Kiwi														
Sans pain														
19 mars 2024														
Salade verte														
Pouletau paprika														
Paella	Trace	Trace	×	Trace	Trace	Trace	Trace	Trace					Trace	
Tome de brebis du Larzac	×			Trace										
Poires au sirop														
Pain Ferme du Bousquet		×					×			×				
21 mars 2024														
Concombres sauce bulgare														
Sauce bulgare	×												×	
Fricassée de dinde à la bière	×	×											×	
Pommes boulangères														
Banane														
Pain Ferme du Bousquet		×					×			×				
22 mars 2024														
Salade de brocolis														
Aiguillette panée aux céréales	Trace	×		Trace	×	Trace		Trace				Trace		
Pommes dauphines		×		×										
Pomme														
Pain Ferme de Roquecanude		×					×			×				

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