

Menu de la semaine

du 25 au 29 mars 2024

	Lundi 25	Mardi 26	Jeudi 28	Vendredi 29
POTAGE		Potage saint Germain		
ENTREE	Choux fleur		Carottes râpées	Salade d'endives et croûtons
PLAT	Sauté de jeune bovin à la provençale	Raviolis haché végétal Sauce tomate	Lasagnes patates douces et lentilles	Brandade de poisson
GARNITURE	Semoule			
FROMAGE	Petit suisse	Tome de brebis du Larzac	Camembert	Crème vanille
DESSERT		Pomme	Kiwi	biscuit cannelle
DIVERS	Sans pain	Pain Ferme du Bousquet	Pain Ferme du Bousquet	Pain Ferme de Roquecarnude

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
25 mars 2024														
Choux fleur														
Sauté de jeune bovinà la provençale													X	
Semoule		X				Trace								
Petit suisse	X													
Sans pain														
26 mars 2024														
Potage saint Germain	X	Trace												
Raviolis haché végétal	X	X	X	X		X								
Sauce tomate													X	
Tome de brebis du Larzac	X				Trace									
Pomme														
Pain Ferme du Bousquet		X					X			X				
28 mars 2024														
Carottes râpées														
Lasagnes patates douces et lentilles	X	X		X			Trace							
Camembert	X													
Kiwi														
Pain Ferme du Bousquet		X					X			X				
29 mars 2024														
Salade d'endives et croûtons	X	X				Trace	Trace			Trace				
Brandade de poisson	X	X		Trace	X	Trace	Trace		Trace	Trace	Trace			
Crème vanille	X													
biscuit cannelle	X	X		X			Trace							
Pain Ferme de Roquecanude		X					X			X				

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