

# Menu de la semaine

du 13 au 17 mai 2024

	Lundi 13	Mardi 14	Jeudi 16	Vendredi 17
ENTREE	Coleslaw 	Salade de brocolis 	Pâté  ou : Pâté de volaille	Salade verte 
PLAT	Boeuf bourguignon  	Sauce tomate	Omelette   	Filet de poisson frais au citron
GARNITURE	Fusilli au beurre  	Raviolis au chèvre  à la Tomate	Epinards frais 	Gratin de poireaux 
FROMAGE			yaourt bio de brebis  	
DESSERT	puree de pomme 	Crème chocolat   Kiwi 	Pomme 	Pancake 
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
13 mai 2024														
Coleslaw				X					X				X	
Boeuf bourguignon													X	
Fusilli au beurre	X	X												
puree de pomme														
Sans pain														
14 mai 2024														
Salade de brocolis														
Sauce tomate													X	
Raviolis au chèvre à la Tomate	X	X	X	X		X								
Kiwi														
Crème chocolat	X													
Pain Ferme du Bousquet		X					X			X				
16 mai 2024														
Pâté de volaille	X	X												
Pâté	X													
Omelette				X										
Epinards frais	X													
yaourt bio de brebis	X													
Pomme														
Pain Ferme du Bousquet		X					X			X				
17 mai 2024														
Salade verte														
Filet de poisson frais au citron	X				X								X	
Gratin de poireaux	X	X												
Pancake	X	X		X										
Pain Ferme de Roquecanude		X					X			X				

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