

# Menu de la semaine

du 30 septembre au 04 octobre 2024

	Lundi 30	Mardi 01	Jeudi 03	Vendredi 04
ENTREE	Carottes rapées  persil frais 	Salade de tagliatelles et pois chiche	Céleri rémoulade	Salade de mâche et noix
PLAT			Blanquette de Jeune Bovin  et petits légumes	Seiche à la sétoise
GARNITURE	Sauce bolognaise Spaghettis  au beurre	Gratin de choux-fleurs et boulgour	Semoule	Riz de Camargue
FROMAGE	Yaourt aromatisé myrtilles	Crème chocolat	Camembert	
DESSERT		Prune	Poires au sirop	Raisins
DIVERS	Sans pain	Pain Ferme du Bousquet	Pain Ferme du Bousquet	Pain Ferme de Roquecarnude

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
30 septembre 2024														
Carottes rapéespersil frais														
Spaghettisau beurre	×	×				Trace								
Sauce bolognaise													×	
Yaourt aromatisé myrtilles	×													
Sans pain														
01 octobre 2024														
Salade de tagliatelles et pois chiche		×		Trace		Trace								
Gratin de choux-fleurs et boulgour	×	×												
Crème chocolat	×													
Prune														
Pain Ferme du Bousquet		×					×			×				
03 octobre 2024														
Céleri rémoulade				×					×				×	
Blanquette de Jeune Bovinet petits légumes	×												×	
Semoule		×				Trace								
Camembert	×													
Poires au sirop														
Pain Ferme du Bousquet		×					×			×				
04 octobre 2024														
Salade de mâche et noix	Trace						×							
Seiche à la sétoise				×					×			×	×	
Riz de Camargue														
Raisins														
Pain Ferme de Roquecanude		×					×			×				

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