

Menu de la semaine

du 04 au 08 novembre 2024

	Lundi 04	Mardi 05	Jeudi 07	Vendredi 08
ENTREE	Carottes râpées	Salade d'endives et emmental	Oeufs mimosa	Betteraves au persil
PLAT	Saucisse de porc de l'Aveyron ou : Saucisse de volaille			Moules marinières
GARNITURE	Coquillettes au beurre	Chili Riz de Camargue	Lasagnes épinards	Quinoa
FROMAGE	Pomme		Tome de brebis du Larzac	
DESSERT		puree de pomme biscuit cannelle	Kiwi	Gateau de carottes maison
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
04 novembre 2024														
Carottes râpées														
Saucisse de volaille	Trace	Trace		Trace		Trace	Trace							
Saucisse de porc de l'Aveyron														
Coquillettes au beurre	✗	✗												
Pomme														
Sans pain														
05 novembre 2024														
Salade d'endives et emmental	✗													
Chili														
Riz de Camargue														
biscuit cannelle	✗	✗		✗			Trace							
puree de pomme														
Pain Ferme du Bousquet		✗					✗			✗				
07 novembre 2024														
Oeufsmimosa				✗					✗				✗	
Lasagnes épinards	✗	✗		✗			Trace							
Tome de brebis du Larzac	✗			Trace										
Kiwi														
Pain Ferme du Bousquet		✗					✗			✗				
08 novembre 2024														
Betteravesau persil														
Moules marinières	✗	Trace	Trace	Trace	✗	Trace	Trace	Trace	Trace			✗	✗	
Quinoa	✗	Trace												
Gateau de carottes maison	✗	✗		✗			✗							
Pain Ferme de Roquecanude		✗					✗			✗				

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