

MENU
MENU SEMAINE N°23
DU LUNDI 05 JUN 2023 AU DIMANCHE 11 JUN 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner
Entrée	Pain de mie Club jambon blanc GLUTEN, LAIT (LACTOSE)	Quiche midi GLUTEN, LAIT (LACTOSE), OEUF	Macédoine Antiboise CÉLÉRI, OEUF, POISSON	Salade Landaise FRUITS A COQUE, MOUTARDE, SOJA, SULFITES	Salade au bleu des causses FRUITS A COQUE, GLUTEN, LAIT
Entrée	Salade Ariégeoise FRUITS A COQUE, GLUTEN, LAIT (LACTOSE), MOUTARDE, SULFITES	Salade Ariégeoise FRUITS A COQUE, GLUTEN, LAIT (LACTOSE), MOUTARDE, SULFITES	Melon jaune/ pastèque	Ceuf BIO mayonnaise OEUF	Surimi roulé mayonnaise CRUSTACÉS, OEUF, POISSON
Entrée				Salade de pâtes à la provençale GLUTEN, MOUTARDE, OEUF, SULFITES	Houmous Marocaine GLUTEN, SÉSAME
Plat protidique	Sauté porc mitonné GLUTEN	Omelette aux œufs BIO aux herbes	Sauté d'agneau en tajine SULFITES	Sauté de bœuf BIO à l'ail	Boulettes végétariennes en couscous CÉLÉRI, SOJA, SULFITES
Plat protidique	Filet de dinde au jus	Escalope de poulet sauce estragon GLUTEN, LAIT (LACTOSE)		Filet de poisson à la Guadeloupéenne POISSON	Samoussa GLUTEN
Plat protidique				Omelette aux œufs BIO aux herbes	
Féculents ou Légumes cuits	Gratin de céleri rave CÉLÉRI, FRUITS A COQUE, GLUTEN, LAIT (LACTOSE)	Poêlée maison	Carottes à la Marocaine	Far Breton aux légumes GLUTEN, LAIT (LACTOSE)	Blettes sauce citron et amandes FRUITS A COQUE, SOJA
Féculents ou Légumes cuits	Mélange kacha et de céréales pilaf CÉLÉRI, GLUTEN	Spaghetti au beurre GLUTEN, LAIT (LACTOSE)	Pommes dauphine GLUTEN, OEUF	Pommes de terre en gratin FRUITS A COQUE, GLUTEN, LAIT	Semoule au beurre CÉLÉRI, GLUTEN, LAIT (LACTOSE)
Produit laitier	Fromage bio portion LAIT (LACTOSE)	Yaourt bio LAIT (LACTOSE)	Fromage bio portion LAIT (LACTOSE)	Yaourt bio LAIT (LACTOSE)	Fromage local à la coupe LAIT (LACTOSE)
Dessert	Compote viennoise LAIT (LACTOSE)	Assortiment de tartes GLUTEN, LAIT (LACTOSE), OEUF	Lacté liégeois assortiment LAIT (LACTOSE)	Salade de fruits et fraises	Dessert lacté mousse chocolat LAIT (LACTOSE)
Dessert	Fruits printemps BIO	Fruits printemps BIO	Fruits printemps BIO	Fruits printemps BIO	Fruits printemps BIO
Dîner	Dîner	Dîner	Dîner	Dîner	Dîner
Entrée	Salade de pâtes au poulet GLUTEN, MOUTARDE, SULFITES	Salade fermière FRUITS A COQUE, GLUTEN, LAIT (LACTOSE), MOUTARDE, OEUF, SULFITES	Salade de sarrasin à la marocaine MOUTARDE, SULFITES	Assortiment de charcuterie	
Plat protidique	Côte de porc label grillée	Burger végétarien maison GLUTEN, LAIT (LACTOSE), SOJA	Croustillant de lieu GLUTEN, POISSON	Roti de bœuf piqué à l'ail	
Féculents ou Légumes cuits	Purée de légumes racines CÉLÉRI, LAIT (LACTOSE)	Pommes de terre sautées	Gratin de courgettes FRUITS A COQUE, GLUTEN, LAIT (LACTOSE)	Riz local aux champignons CÉLÉRI	
Produit laitier	Fromage bio portion LAIT (LACTOSE)	Fromage portion barquette et alu FRUITS A COQUE, LAIT (LACTOSE)	Fromage portion LAIT (LACTOSE)	Fromage local à la coupe LAIT (LACTOSE)	
Produit laitier	Yaourt bio LAIT (LACTOSE)	Yaourt bio LAIT (LACTOSE)	Yaourt bio LAIT (LACTOSE)	Yaourt bio LAIT (LACTOSE)	
Dessert	Dessert lacté semoule, riz, flan au caramel GLUTEN, LAIT (LACTOSE)	Dessert yaourt aux fruits bio local LAIT (LACTOSE)	India cake GLUTEN, LAIT (LACTOSE)	Glace coupe FRUITS A COQUE, LAIT (LACTOSE), OEUF	
Dessert	Fruits printemps BIO	Fruits printemps BIO	Fruits printemps BIO	Fruits printemps BIO	

Signature fournisseur/adjoint gestionnaire