





















Menus du 29 Avril au 5 mai 2024

| | lundi 29 avril 2024 | mardi 30 avril 2024 | mercredi 1er mai 2024 | jeudi 2 mai 2024 | vendredi 3 mai 2024 |
|--------------------------|--|--|---------------------------------|---|---|
| Entrée |  Taboulé | Jambon blanc s/porc, s/viande, végétarien : Tomates cerises | Férié |  Carottes râpées | Melon |
| Plat principal |  Aiguillettes de poulet sauce au thym |  Dos de cabillaud sauce crustacés | |  Bolognaise |  Paëlla |
| | s/viande, végétarien : Escalope végétale panée | végétarien : Rougail galette haricot azuli quinoa | | s/viande, végétarien : Boules de soja à la tomate | s/viande, végétarien : Crousti fromage Semoule méditerranéenne |
| Accompagnement |  Haricots verts persillés |  Brocolis aux aromates | |  Pâtes BIO  | |
| Fromage / Laitage |  Samos |  Camembert | |  Edam |  Chanteneige BIO  |
| Dessert |  Fruit de saison BIO |  Purée pomme banane BIO | | |  Flan aux œufs sur lit de caramel |



Viande
Bovine
Française



Produit en Occitanie



Fait maison



Agriculture Biologique



Lait collecté et
transformé en France



« Pour consulter les allergènes,
scannez notre QR CODE ».

