


























	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	 Saucisson à l'ail	 Salade parmentière	 Samossas aux légumes	 Potage maison et croûtons	Salade verte
Plat principal	 Tajine de boulettes d'agneau aux raisins secs	Tortilla	 Poulade de veau farcie sauce aux fines herbes	 Saucisse braisée	 Civet de seiches au Banyuls
Accompagnement	 Semoule	 Courgettes sauce piperade	 Mousseline de brocolis BIO	 Mijoté de flageolets	 Riz pilaf
Fromage / Laitage	 Bûche du Pilat à la coupe	 Saint Nectaire AOP	 Yaourt nature	 Camembert à la coupe	 Carré frais BIO
Dessert	 Fruit de saison BIO	 Purée pomme banane BIO	Madeleine coquille	 Fruit de saison BIO	Crêpe au sucre
Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement					


 Viande Bovine Française

 Produit en Occitanie

 Fait maison

 Agriculture Biologique

 Lait collecté et transformé en France

 France Agrimer

  Viande Française ou UE



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