

























Menus du 11 au 17 septembre 2023



	lundi 11 septembre 2023	mardi 12 septembre 2023	mercredi 13 septembre 2023	jeudi 14 septembre 2023	vendredi 15 septembre 2023
Entrée	 Betteraves BIO en salade 	Céleri rémoulade 	Coeurs de palmier en salade 	Perles légumière 	 Melon BIO
Plat principal	Tomate farcie 	Raviolis aux 4 fromages sauce crème 	Crêpe à la volaille maison 	Tortilla 	Sauté de dinde Basquaise 
	s/viande, végétarien : Omelette fraîche		s/viande, végétarien : Tarte aux poireaux		végétarien : Haricots rouge Basquaise
Accompagnement	Riz créole 		 Carottes BIO persillées 	 Gratin de courgettes BIO 	Purée 
Fromage / Laitage	Vache Picon 	Flan au chocolat 	Crème dessert vanille 	Tartare nature 	Gouda 
Dessert	 Nectarine	 Purée pomme abricot BIO	P'tit moelleux marbré	Raisins	Eclair chocolat



Viande Bovine Française



Produit en Occitanie



Fait maison



Agriculture Biologique



Lait collecté et transformé en France

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

