




















Menus du 18 au 24 septembre 2023



	lundi 18 septembre 2023	mardi 19 septembre 2023	mercredi 20 septembre 2023	jeudi 21 septembre 2023	vendredi 22 septembre 2023
Entrée	Taboulé 	Tomates cerise	Surimi sauce cocktail 	Carottes râpées 	Feuilleté charcutier
Plat principal	Escalope végétale panée	Rougail saucisse 	Jambon blanc Supérieur	Pâtes BIO à la Bolognaise   	Poisson pané plein filet
		<i>s/viande, s/porc, végétarien : Rougail galette haricot azuki quinoa</i>	<i>s/viande, s/porc, végétarien : Œufs durs sauce champignons</i>	<i>s/viande, végétarien : Boules de soja à la tomate et Pâtes BIO</i>	<i>végétarien : Crousti fromage</i>
Accompagnement	Petits pois au jus 	Pâtes BIO  	Purée 		Aubergines à la Catalane et mozzarella 
Fromage / Laitage	Carré frais 	Crème dessert chocolat 	Emmental BIO  	Yaourt nature sucré 	Saint Paulin BIO 
Dessert	Purée pomme banane BIO 	Pompon coeur cacao	Cocktail de fruits au sirop léger	Raisins	Tarte aux pommes

 Viande Bovine Française
  Produit en Occitanie
  Fait maison
  Agriculture Biologique
  Lait collecté et transformé en France

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

