




















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	Féié	 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		Fruit de saison	 Flan aux œufs sur lit de caramel



Viande
Bovine
Française



Produit en Occitanie



Fait maison



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



Agriculture Biologique



Lait collecté et
transformé en France

