

















Menus 20 au 26 mai 2024

	lundi 20 mai 2024	mardi 21 mai 2024	mercredi 22 mai 2024	jeudi 23 mai 2024	vendredi 24 mai 2024
Entrée		 Feuilleté au fromage	 Rillettes de thon et pain de mie végétarien : Œufs durs mayonnaise	 Chou fleur sauce cocktail	 Concombres en salade
Plat principal		 Poisson pané plein filet, citron végétarien : Galette boulgour pois chiches emmental	Raviolis aux légumes	 Emincé de kebab sauce Pitta	Nuggets de poulet
				s/viande, végétarien : Nuggets de blé	s/viande, végétarien : Croq veggie pané au fromage
Accompagnement		 Carottes à la crème		Pommes Dauphine	 Ratatouille
Fromage / Laitage		 Crème dessert au chocolat	 Camembert BIO 	 Vache Picon	 Mimolette BIO 
Dessert		 Fruit de saison BIO	Tarte au chocolat	 Purée pommes BIO	Ananas au sirop léger




 **Produit en Occitanie**

 **Viande Bovine Française**

 **Lait collecté et transformé en France**

 **Fait maison**

 **Agriculture Biologique**



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

