



	<b>lundi</b> 2 décembre 2024	<b>mardi</b> 3 décembre 2024	<b>mercredi</b> 4 décembre 2024	<b>jeudi</b> 5 décembre 2024	<b>vendredi</b> 6 décembre 2024
<b>Entrée</b>	<b>Saucisson à l'ail</b> s/porc, s/viande, végétarien : Œufs durs	<b>Salade Parmentière</b>	<b>Samossas aux légumes</b>	<b>Potage Fermier, croûtons</b>	<b>Salade verte</b>
<b>Plat principal</b>	<b>Tajine de boulettes d'agneau aux raisins secs</b>	<b>Omelette fraîche</b>	<b>Roulade de veau farcie sauce aux fines herbes</b>	<b>Saucisse braisée</b>	<b>Civet de seiches au Banyuls</b>
	s/viande, végétarien : Assortiment de légumes et pois chiches façon tajine aux raisins secs		s/viande, végétarien : Crousti fromage	s/porc, s/viande, végétarien : Pépites végétales	végétarien : Galette boulgour lentilles corail sauce beurre blanc
<b>Accompagnement</b>	<b>Semoule</b>	<b>Petits pois au jus</b>	<b>Mousseline de brocolis BIO</b>	<b>Mijoté de flageolets</b>	<b>Riz pilaf</b>
<b>Fromage / Laitage</b>	<b>Tomme noire</b>	<b>Saint Nectaire AOP</b>	<b>Vache Picon</b>	<b>Yaourt nature sucré BIO</b>	<b>Carré frais BIO</b>
<b>Dessert</b>	<b>Fruit de saison BIO</b>	<b>Purée pomme banane BIO</b>	<b>Madeleine coquille</b>	<b>Fruit de saison</b>	<b>Eclair chocolat</b>

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 ».