

Menu de la semaine



Du **29/04/2024**

Au **05/05/2024**

LUNDI	Terrine Aveyronnaise Poisson pané citron Purée potiron - P. de T. Crêpe au chocolat	(4) (7) (1)
MARDI	Haricots verts en salade Croc fromager Poelée de légumes, mojettes Vache qui rit Fruits	(10) (1)
MERCREDI		
JEUDI	Salade de tomates Paella au poulet fruits de mer, riz Yhourts sucré	(10) (1) - (2) (7)
 VENDREDI	Croisillon Dubarry Thon basquaise Gratin de courgettes Petit suisse aux fruits	(1) - (7) (4) (3) - (7)



Origine France (FR)



Label Rouge (LR)



Bio



Origine Région
"Occitanie" (RO)



IGP ou AOP (Indication
Géographique Protégée -
Appellation d'Origine
Protégée)



AOC (Appellation
d'Origine Contrôlée)



HVE (Haute Valeur
Environnementale)

ATTENTION

Les plats proposés peuvent contenir :

- (1) gluten
- (2) crustacés
- (3) œufs
- (4) poisson
- (5) arachide
- (6) soja
- (7) lait
- (8) fruits à coque
- (9) céleri
- (10) moutarde
- (11) sésame
- (12) sulfites
- (13) lupins
- (14) mollusques

Date Limite de Consommation des plats :

2 heures après la prise en charge des containers.

Les plats ne doivent en aucun cas être stockés
à l'extérieur des containers AVANT LE SERVICE