

Menu de la semaine



Du **13/05/2024**

Au **19/05/2024**

| | | |
|------------------|--|--|
| | | |
| LUNDI | Rosette beurre Rôti de dinde moutarde Flageolets Camembert Fruits | 10 |
| MARDI | Carottes rapées Lazagnes bolognaises maison Brie Mouliné de fruits | (10) |
| MERCREDI | | |
| JEUDI | Melon Hachis quercynois (Canard) Yahourts sucrés | (1) (7) (7) |
| VENDREDI | salade haricots rouge dés de mimolette riz cantonnais aux légumes fromage flan au chocolat | (10) (1) (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