

Menu de la semaine

Du 13/10/2025

Au 19/10/2025



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)

Semaine du goût : les 4 saisons		
LUNDI <i>Menu d'automne</i>	Choux romanesco en salade  Lapin à la moutarde riz aux champignons Fromage Prunes	10 10 1
MARDI <i>menu d'hiver</i>	Velouté potiron et chataîgnes  Saucisse Lentilles Crumble aux pommes	1
MERCREDI		
JEUDI <i>menu de printemps</i>	Salade avocat, bâtonnets de crabe  Filet de canette rôti Légumes printanniers Comté Yaourt fraise 	10 - 2
 VENDREDI <i>menu d'été</i>	Salade tomates mozarella Beignets de calamars aïoli Gratin de courgettes Salade de fruits	10 2 7 - 3

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