



Menu de la semaine

Du 12/01/2026

Au 18/01/2026

LUNDI	<p>Jambon blanc / beurre</p> <p>Emincé de volaille</p> <p>Haricots beurre à la tomate</p> <p>Brie</p> <p>Clémentines</p>	<p>4</p> <p>7 - 1</p>
MARDI	<p>Soupe de légumes</p> <p>Croc fromager</p> <p>Carottes vichy</p> <p>Galette des rois</p>	<p>3-10</p> <p>7</p> <p>1</p> <p>1</p>
MERCREDI		
JEUDI	<p>Salade d'endives, pommes, raisins</p> <p> Sauté de lapin moutarde</p> <p>Nouilles </p> <p>Tome noire</p> <p>Fruit</p>	<p>10</p> <p>10</p> <p>1</p>
 VENDREDI	<p>Quiche lorraine</p> <p>Filet de saumon citronné</p> <p>Poêlée de légumes</p> <p>Yaourt sucré</p>	<p>3-7 - 1</p> <p>4</p> <p>7</p>



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