








# Menu de la semaine

Du 19/01/2026

Au 25/01/2026

<b>LUNDI</b>	<p>Salade frisée et gésiers de dinde</p> <p>  Cassoulet</p> <p>Saucisses aveyronnaises</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit</p>	<p>10</p> <p>10</p>
<b>MARDI</b>	<p> Radis - Beurre</p> <p> Lasagne bolognaise</p> <p>Dés de fruits</p>	<p>7</p> <p>1</p>
<b>MERCREDI</b>		
<b>JEUDI</b>	<p>Laitue, cœurs de palmier</p> <p> Filet de canette rôti</p> <p>Pommes sautées</p> <p> Fromage blanc</p> <p>sucré</p>	<p>7</p>
<b> VENDREDI</b>	<p>Salade lentilles, oignons, féta</p> <p> Ebly aux petits légumes</p> <p>sauce tomate</p> <p>Flan chocolat</p>	<p>10</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