






Menu de la semaine

Du **30/03/2026**

Au **05/04/2026**

LUNDI	<p>Terrine aveyronnaise</p> <p>Filet poisson meunière</p> <p>Purée de courgettes, P. de terre</p> <p>Riz au lait</p>	<p>4</p> <p>7</p> <p>1-7</p>
MARDI	<p>Œuf dur et macédoine mayonnaise</p> <p>Croustillant fromager </p> <p>Flageolets à la tomate </p> <p>Tome</p> <p>Fruit</p>	<p>3-10</p>
MERCREDI		
JEUDI	<p>Radis beurre</p> <p>Sauté de lapin chasseur </p> <p>Coquillettes bio </p> <p>Flan vanille</p>	<p>3</p>
 VENDREDI	<p>Flammekueche</p> <p>Fricassée de thon à la catalane</p> <p>Emincés de poireaux, P.de terre </p> <p>Fromage blanc fruits</p>	<p>1</p> <p>4</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