



Menu de la semaine

Du **04/05/2026**

Au **10/05/2026**

LUNDI	<p>Feuilleté fromage</p>  <p>Escalope poulet</p> <p>Chou-fleur</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit</p>	1-7
MARDI	<p>Salade de tomates</p> <p>Paupiette de veau champignons</p>  <p>Petits pois</p> <p>Yaourt fraise</p>	10
MERCREDI		
JEUDI	<p>Salade de betteraves rouges</p> <p>Omelette aux P. de terre</p> <p>Salade, pois chiches</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit</p>	<p>10</p> <p>3</p> <p>10</p> <p>3</p>
VENDREDI		



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