



# Menu de la semaine

Du **06/04/2026**

Au **12/04/2026**

<b>LUNDI</b>		
<b>MARDI</b>	<p>Coleslaw</p> <p>Saucisse grillée </p> <p>Aligot</p> <p>Petits Filous fruits</p>	<b>10-9</b>
<b>MERCREDI</b>		
<b>JEUDI</b>	<p>Terrine légumes mayonnaise</p> <p>Omelette paysanne</p> <p>Salade, pois chiches</p> <p>Kiri</p> <p>Fruit</p>	<b>10-3</b> <b>3</b> <b>3</b>
<b> VENDREDI</b>	<p>Salade pâtes, thon, surimi, olives</p> <p>Poisson pané</p> <p>Epinards béchamel </p> <p>Mouliné de fruits</p>	<b>1-4-2-10</b> <b>4</b> <b>7</b>



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