

Menu de la semaine

Du 12/10/2026

Au 18/10/2026



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)

LUNDI	Velouté de potiron, châtaigne Gnocchis sauce tomate gratiné Emmental Raisins	1
MARDI	Salade d'endives au kiri, cantal et noix  Mitonné de veau au citron Carottes et navets sautés Crème dessert choco noisette	10 7
MERCREDI		
JEUDI	Frisée aux lardons champignons Fricassée de lapin moutarde Purée de potimarron Tarte aux prunes	10 10 7 1
 VENDREDI	Salade de lentilles oignons Flamiche aux poireaux et saumons Saint Moret Compte pommes / biscuit	10 4 1

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