

Menu de la semaine



Du **18/09/2023**

Au **24/09/2023**

| | | |
|--|---|---|
| | | |
| LUNDI | Rosette beurre Gratin de poisson et moules Carottes vichy Brie Salade de fruits | (2) (4) (7) Bio |
| MARDI <i>Menu végétarien</i> | Salade de betteraves rouges Croc au fromage Poêlée de légumes Babybel Fruit | 10 Bio (1) (7) |
| MERCREDI | | |
| JEUDI | Melon Paëlla au poulet Flamby | (1) (2) Label Rouge (3) (7) |
| VENDREDI | Pizza jambon, champignons Poisson meunière Haricots verts, pommes sautées Fromage blanc aux fruits | (1) (4) (7) Bio |



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**