

# Menu de la semaine



Du **18/09/2023**

Au **24/09/2023**

<b>LUNDI</b>	Rosette beurre Gratin de poisson et moules Carottes vichy Brie Salade de fruits	(2) (4)   (7) Bio
<b>MARDI</b> <i>Menu végétarien</i>	Salade de betteraves rouges Croc au fromage Poêlée de légumes Babybel Fruit	10 Bio (1)   (7)
<b>MERCREDI</b>		
<b>JEUDI</b>	Melon Paëlla au poulet  Flamby	(1) (2) Label Rouge  (3) (7)
<b> VENDREDI</b>	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