


Menu de la semaine



Du **05/02/2024**

Au **11/02/2024**

LUNDI	<p>Jambon blanc (4)</p> <p>Gratin poisson-ruits de mer (2)</p> <p>Purée Potiron et Pomme de T. (7)</p> <p>Riz au lait (1) (7)</p>	
MARDI	<p>Soupe de légumes Haricots blancs (7)</p> <p>Croc Fromager (1) (7)</p> <p>Gratin de choux fleurs</p> <p>Emmental</p> <p>Fruits</p>	
MERCREDI		
JEUDI	<p>Samausa sur lit de salade (1)</p> <p>Nouilles chinoises au poulet et Légumes (1)</p> <p>Tarte noix de coco (1)</p>	
 VENDREDI	<p>Carottes rapées (10)</p> <p>Poisson pané (4)</p> <p>Poêlée gersoise</p> <p>Yaourt aux fruits</p>	



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