







Menu de la semaine



Du **02/09/2024**

Au **08/09/2024**

LUNDI	 <p>Terrine aveyronnaise cornichons Rôti de dinde forestier Haricots blancs aux oignons</p> <p>Salade de fruits</p>	
MARDI	 <p>Carottes rapées</p>  <p>Lazagnes bolognaise</p> <p>Brie</p> <p>Compote fruits</p>	(10) (7)
MERCREDI		
JEUDI	 <p>Salade thon tomates olives Hachis quercynois (canard)</p>  <p>Fromage blanc sucré</p>  <p>Fruits</p>	(10)(4)
 VENDREDI	<p>Salade haricots rouges féta</p> <p>Couscous aux légumes</p> <p>Samoussa</p> <p>Flan au chocolat</p>	(10) (1) (7)



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