



Menu de la semaine

Du 02/02/2026

Au 08/02/2026

LUNDI	Rosette, beurre Beignets de calamars Wok de légumes Crêpe au chocolat	2 4 1
MARDI	Soupe moulinée de légumes  Croustillant au fromage bio Choux fleur à la tomate Fruit	1 7 1 1
MERCREDI		
JEUDI	Carottes râpées, ciboulette  Sauté de lapin chasseur Riz thaï Emmental Fruit	10 1
 VENDREDI	Fammekueche Filet de saumon Gratin poireaux, pommes de terre Yaourt aux fruits	3-7 - 1 4 7 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