




Menu de la semaine

Du 13/04/2026

Au 19/04/2026

	Rosette et beurre	
LUNDI	 Rôti de dinde au jus Purée de pois cassés Fromage Fruit	
MARDI	 Lasagnes bolognaises Brie Dés de poires au sirop	10
MERCREDI		
JEUDI	Salade, thon, tomates, olives  Hâchis quercynois Yaourt sucré	4-10 7
VENDREDI	Salade de lentilles Tarte aux poireaux et saumon Ile flottante	10 4 4-7



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