




Menu de la semaine

Du **29/06/2026**

Au **05/07/2026**

LUNDI	 <p>Feuilleté au chèvre Rôti de porc au jus Carottes vichy Brie Salade de fruits</p>	7-1
MARDI	<p>Salade, tomates, thon, olive </p> <p>Paupiette veau sauce tomate </p> <p>Crispy cubes</p> <p>Yaourt sucré</p>	10-4
MERCREDI		
JEUDI	<p>Haricots verts en salade</p> <p>Omelette oignons, P. de Terre</p> <p>Salade, pois chiches</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Fruit</p>	10 3
 VENDREDI	<p>Salade piémontaise</p> <p>Beignets de calamar</p> <p>Sauce tartare</p> <p>Ratatouille</p> <p>Mouliné de fruits et biscuit</p>	10-3



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