

Semaine du 9 au 13 septembre 2019

MENUS

	REPAS	DESSERTS
Lundi 09	Salade verte composée (10,3) Carottes aux agrumes (10) Assiette de charcuterie Salade coleslaw (10,3,7) Concombre thon (10,4) Sauté de dinde à la provençale Omelette basquaise chorizo (3,7) Haricots verts persillés (7) Coquillettes au beurre (7,1)	Assortiment de fromages (7) Fromage blanc sucré (7) Assiette de fruits frais Assortiment de gâteaux secs (1,7,8,12,1)
Mardi 10	Salade verte composée (10,3) Feuilleté hot dog (1,3,7) Feuilleté fromage (1,3,7) Sauté de porc au chorizo  Cuisse de poulet rôti à l'estragon Filet de poisson meunière (8,4) Purée de pommes de terre (1 ;7) Courgettes sautées 	Assortiment de fromages (7) Assiette de fromages (7) Yaourt nature (7) Salade de fruits frais  Ile flottante (3,7) Crème dessert chocolat (3,7)
Mercredi 11	Salade verte composée (10,3) Avocat vinaigrette (10) Assiette charcuterie (1,8,12,7) Salade de tomates concombres (10,) Plat du jour Semoule parfumée (1,7) Flan d'épinards (3,7)	Assortiment de fromages 7) Yaourt nature sucré (7) Assortiment de fruits de saison  Dessert varié
Jeudi 12	Salade verte composée (10,3) Pêche au thon (4,7) Assiette de charcuterie (1,8,12,7) Radis beurre (7) Duo melon pastèque Wings de poulet Côte de porc à la crème (7)  Petits pois carottes (7) Pommes de terre vapeur (1 ;7)	Yaourt nature sucré (7) Assortiment de fromages (7) Beignet chocolat (1,3,8,7) Donuts sucré (1,7,3) Éclair vanille (1,7,3)
Vendredi 13	Salade verte composée (10,3) Assiette de melon Wrap de légumes (7) Tomates mozzarella (7,10) Assiette de charcuterie (1,8,12,7) Boulettes de bœuf en sauce tomate (7,6) Crêpe du jour Frites de pommes de terre (1)  Duo de carottes sautées (7)	Assortiment de fromages (7) Fromage blanc sucré (7) Yaourt aux fruits (7) Assiette de fruits frais  Compote de pommes

Pain bio 

Menu conseillé (application de la charte nutritionnelle)

Ces menus peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements.

LEGENDE



produit local



produit de saison



produit issu de l'agriculture biologique



produit labellisé « Bleu blanc cœur »



saveur Tarn



label rouge



Aveyron

ALLERGENES

- 1 Gluten
 - 2 Crustacés
 - 3 Œufs
 - 4 Poissons
 - 5 Arachide
 - 6 Soja
 - 7 Lait
 - 8 Fruits à coque
 - 9 Céleri
 - 10 Moutarde
 - 11 Graines de sésame
 - 12 Anhydrides sulfureux et sulfites
 - 13 Lupin
 - 14 Mollusques
- Origine viande France, Midi Pyrénées