


























Menus du 4 au 10 novembre 2024



	lundi 4 novembre 2024	mardi 5 novembre 2024	mercredi 6 novembre 2024	jeudi 7 novembre 2024	vendredi 8 novembre 2024
Entrée	 Soupe du marché et croûtons	 Salade verte	 Pizza 3 fromages	 Rillettes de thon, pain de mie	Salade coleslaw
Plat principal	 Rôti d'agneau sauce au thym  	 Tartiflette	Crousty végétal	 Raviolis au bœuf	Jambon blanc Supérieur
Accompagnement	 Flageolets		 Haricots verts persillés	sauce Napolitaine + fromage	 Purée BIO 
Fromage / Laitage	 Camembert à la coupe	 Fromage blanc aux fruits	 Vache picon	 Carré frais BIO 	 Tomme noire
Dessert	Petit beurre BIO 	 Fruit de saison BIO	 Yaourt nature BIO 	Fruit de saison	Entremet au chocolat
Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement					

 Viande Bovine Française
  Produit en Occitanie
  Fait maison
  Agriculture Biologique
  Lait collecté et transformé en France



« Pour consulter les allergènes, scannez notre QR CODE ».

