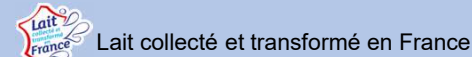
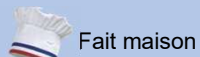
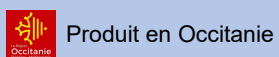




	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Rillettes de thon, pain de mie		Betteraves BIO vinaigrette	Chou fleur sauce cocktail	
Déclinaison s/porc, végétarien	Blancs de poireaux vinaigrette				
Plat principal	Sauté de poulet sauce dijonnaise	Chili sin Carne	Jambonneau au jus	Fondant de volaille à la Normande	Nuggets de poisson, citron
Déclinaison s/porc, végétarien	Samossas aux légumes		Steak végétal au jus	Lentilles à la Normande	Nuggets de blé
Accompagnement	Purée de carottes	Riz créole	Pommes Dauphine	Pâtes BIO, fromage	Haricots verts persillés
Fromage / Laitage	Crème dessert chocolat BIO	Mimolette à la coupe	Fromage blanc		Yaourt nature
Dessert		Fruit de saison BIO		Donut	Fruit de saison BIO

Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement

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

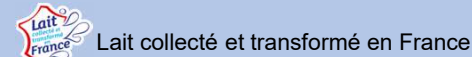
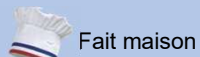
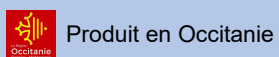




	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Samossas aux légumes		Potage maison et croûtons	
Déclinaison s/porc, végétarien					
Plat principal	Tajine de boulettes d'agneau aux raisins secs	Tortilla	Roulade de veau farcie sauce aux fines herbes	Saucisse braisée	Civet de seiches au Banyuls
Déclinaison s/porc, végétarien	Assortiment de légumes et pois chiche façon tajine		Galette boulgour pois chiches	Saucisse végétale braisée	Croq veggie
Accompagnement	Semoule	Courgettes sauce piperade	Mousseline de brocolis BIO	Mijoté de flageolets	Riz pilaf
Fromage / Laitage	Bûche chèvre à la coupe		Vache picon		Crêpe
Dessert	Fruit de saison BIO	Purée pomme banane BIO	Madeleine coquille	Fruit de saison BIO	Confiture BIO du Val de Sournia

Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement

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

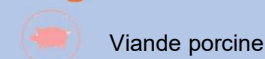
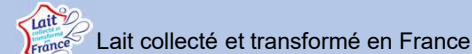
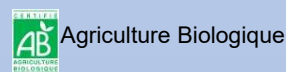
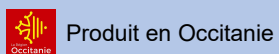




	Lundi	Mardi	Mercredi Repas de Noël	Jeudi Repas Noël	Vendredi
Entrée	Salade coleslaw			Mousse de canard	Œuf dur sauce cocktail
Déclinaison s/porc, végétarien				Terrine de légumes	
Plat principal	Steak végétal sauce Catalane	Saucisse	Terrine de poisson à la canelle maison sauce beurre blanc	Fondant de volaille aux épices de Noël	Croque Monsieur
Déclinaison s/porc, végétarien		Omelette	Pâtes BIO fromagères aux champignons	Haricots rouges sauce aux épices de Noël	Pain fromager
Accompagnement	Blé au beurre	Aux lentilles	Pâtes BIO, fromage	Pommes Dauphine	Salade verte
Fromage / Laitage	Yaourt nature sucré BIO	Gouda à la coupe	Bûche du Pilat à la coupe		
Dessert		Fruit de saison BIO	Etoile fondante aux fruits rouges	Bûche de Noël	Fruit de saison BIO

Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement

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





	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Taboulé		Potage maison et croûtons	25 décembre	Fermé
Déclinaison s/porc, végétarien					
Plat principal	Crousti fromage	Jambon blanc supérieur	Fondant de volaille sauce crème		
Déclinaison s/porc, végétarien		Steak végétal sauce Bordelaise	Lentilles à la crème		
Accompagnement	Carottes aux aromates	Pâtes BIO, fromage	Riz pilaf		
Fromage / Laitage		Camembert à la coupe	Fromage blanc BIO		
Dessert	Compote de pommes BIO	Poire au sirop léger			

Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement

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



 Viande Bovine Française

 Produit en Occitanie

 Fait maison

 Agriculture Biologique

 Lait collecté et transformé en France

 France Agrimer

 Viande Française ou UE

 Viande porcine





	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Fermé				
Déclinaison s/porc, végétarien					
Plat principal					
Déclinaison s/porc, végétarien					
Accompagnement					
Fromage / Laitage					
Dessert					
Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement					

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



 Viande Bovine Française

 Produit en Occitanie

 Fait maison

 Agriculture Biologique

 Lait collecté et transformé en France

 France Agrimer

  Viande Française ou UE

 Viande porcine

