

MENUS

Semaine du 5 au 9 novembre 2018

	REPAS	DESSERTS
Lundi 05/11	<p>Salade verte composée (10,3) Assiette de charcuterie (1,8,12,7) Carottes aux agrumes (10) Concombre / thon (10,4) Maïs thon (10,4) Potage de potiron 🌤️ (7)</p> <p>Steak haché Filet de poisson meunière (1,3,4) Pâtes au beurre (7) Poêlée ratatouille (7)</p>	<p>Assortiment de fromages (7) Fromage blanc à la myrtille (7) ❄️</p> <p>Assortiment de fruits de saison 🌤️ Assortiment de gâteaux secs (1 ;3,7)</p>
Mardi 06/11	<p>Salade verte composée 10,3) Sardines / beurre (4,7) Tomates/œuf (10,3) Assiette de charcuterie (1,8,12,7) Potage du jour (7)</p> <p>Sauté de bœuf asiatique (6,11)</p> <p>Cuisse de poulet rôtie ❄️ Gratin dauphinois (7) Haricots verts persillés et ses champignons (7)</p>	<p>Assortiment de fromages (7) Fromage blanc bio AB (7)</p> <p>Salade de fruits frais 🌤️ Assortiment de compotes (1,7,8,12,1)</p>
Mercredi 07/11	<p>Salade verte composée (10,3) Avocat vinaigrette (10) Assiette charcuterie (1,8,12,7) Salade de tomates concombre (10)</p> <p>Omelette au fromage (3,8) Wings de poulet Semoule parfumée (1,7) Duo de carottes (7)</p>	<p>Assortiment de fromages 7) Yaourt nature sucré (7) ❄️</p> <p>Assortiment de fruits de saison 🌤️ Desserts variés</p>
Jeudi 08/11	<p>Salade verte composée (10,3) Assiette de charcuterie (1,8,12,7) Radis beurre (7) Champignons à la crème (10) Salade coleslaw (10,9,3) Potage du jour (7)</p> <p>Saute de canard à l'orange</p> <p>Saucisse de Toulouse grillée ❄️ Purée de pommes de terre et de patates douces (7) Poêlée de vieux légumes 🌤️ (7)</p>	<p>Assortiment de fromages (7) Fromage blanc sucré 7)</p> <p>Salade de fruits frais Mousse chocolat à l'orange (7,3) Crème aux œufs et à la vanille (7,3) Tiramisu à la framboise (7.3)</p>
Vendredi 09/11	<p>Salade verte composée (10,3) Entrée chaude</p> <p>Sauté de volaille aux olives (7) Paupiette de veau à la crème (7) Créée du jour Riz pilaf (1,7) Epinards à la crème (7)</p>	<p>Assortiment de fromages (7) Yaourt nature sucré (7)</p> <p>Assiette de fruits frais 🌤️ Assortiment de gâteaux secs (7, 1,3) Cake à la banane (7,1,3)</p>

Ces menus peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements

LEGENDE

-  produit local
-  produit de saison
-  produit issu de l'agriculture biologique
-  produit labélisé « Bleu blanc cœur »
-  saveur Tarn
-  label rouge
-  Aveyron

ALLERGENES

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