


Menus du 2 au 8 septembre 2024



	lundi 2 septembre 2024	mardi 3 septembre 2024	mercredi 4 septembre 2024	jeudi 5 septembre 2024	vendredi 6 septembre 2024
Entrée	 Melon BIO 	Tomates cerise	 Chou fleur sauce cocktail	Carottes râpées	 Pastèque BIO 
Plat principal	 Aiguillettes de poulet sauce au thym 	 Rougail de porc 	 Emincé de veau sauce champignons 	 Bolognaise 	Crousti fromage
Accompagnement	 Pommes de terre braisées	 Riz pilaf	 Polenta crémeuse	 Pâtes BIO + fromage 	 Aubergines à la Catalane et cheddar
Fromage / Laitage	 Mimolette à la coupe	 Tartare nature	 Yaourt nature BIO 	 Bonbel 	 Edam 
Dessert	Eclair au chocolat 	Fruit de saison BIO 	Petit beurre	Fruit de saison	 Cake au citron maison








 Viande de France ou UE
  Produit en Occitanie
  Fait maison
  Agriculture Biologique
  Lait collecté et transformé en France
  France Agrimer

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



DEC ECOLE 5 compo sans viandes

Du lundi 2 septembre 2024 Au vendredi 6 septembre 2024

	lundi 2 septembre	mardi 3 septembre	jeudi 5 septembre	vendredi 6 septembre
D é j u n e r	Melon BIO 	Tomates cerise	Carottes râpées	Pastèque BIO 
	Omelette maison	Rougail galette haricot azuki quinoa	Boules de soja à la tomate	Crousti fromage
	Pommes de terre braisées	Riz pilaf	Pâtes BIO  Cheddar râpé bqt	Aubergines à la Catalane et cheddar
	Mimolette à la coupe	Tartare nature 	Bonbel 	Edam 
	Eclair chocolat	Fruit de saison BIO 	Fruit de saison	Cake au citron maison

DEC Accueil des loisirs 5 compo sans viandes REPAS CHAUD

Du mercredi 4 septembre 2024 Au mercredi 4 septembre 2024

mercredi 4 septembre

D
é
j
u
n
e
r

Chou fleur sauce cocktail

Oeufs durs sauce champignons

Polenta

Yaourt nature BIO

Petit beurre

