Menu du 04 au 08 decembre 2023

	déjeuner	diner
Lundi 04	*Salade verte composée (3,6,10)* *Assiette de charcuterie* *Carottes aux agrumes* *Crevettes mayonnaise (4,3,6)* *Mais thon(4,10)* Moelleux de dinde farcie aux cèpes Cordon bleu de dinde Bœuf bourguignon Poisson bordelaise *Coquillettes locale (1,7)* *Duo de carottes maraichère (7)* *Yaourt nature sucre (7)* *Fromage blanc sucre (7)* *Faisselle (7)* *Salade de fruits frais* *Assortiment de gâteau sec (1.3.7.8)*	SALADE BAR *Calamars a la romaine (1, 14,4 ; 9)* *Empanadas de bœuf (1, 3,7)350* *Poêlée aux 4 saisons (4)* *Riz parfumée (1,7)* *Assortiment de fromage (7)* *Yaourt nature sucre (7)* Corbeille de fruits frais *Pain perdue tiede (1,3,7) 160* *Tarte chocolat (1,3,7,8)200* *Tarte ananas coco (1,3,7,8)200*
Mardi 05	*Salade verte composée (3,6,10)* *Surimi mayonnaise (3,7,4)* *Radis beurre (7)* *Salade de chou fleur en duo (7)* *Assiette de charcuterie (6,7,9,10,12)* Soupe de potiron chataignes maison Nugget s de poisson (1,4,7,14,9) Blanquette de veau a l ancienne (7) Paupiette de veau sauce poivre (3,7,6) Puree de pomme de terre (1,7) Aligot d aubrac (1,7) Poelee de legumes meridionale(7) *Yaourt nature sucre (7)* *Assortiment de fromage (7)* *Assiette de fruits frais* Assortiment de dessert glace (1, 3, 7,8) Assiette de fruits secs (1,8)	SALADE BAR *Spaghettis bolognaise (1,7)* *Spaghettis au saumon (1, 4,7)* *Brocolis vapeur (7)* *Assortiment de fromage (7)* *Assiette de fromage (7)* *Yaourt nature sucre (7* *Salade de fruits frais* *Farandole de fruits de saison*
Mercredi 06	*Salade verte composée (3,6,10)* Surimi mayonnaise (3,4,7) Pêche au thon (4,7) Duo concombre salade coleslaw (6,3,6) Veloute de légumes maison Escalope de poulet a la crème (7) Saute se canard aux olives Boudin aux pommes Raviolis aux légumes (1,7) Gnocchi (1,7) Epinards à la crème (7) *Yaourt nature sucre (7)* *Assortiment de fromage (7)* Salade de fruits frais Compote de pommes Compote de pommes canelle	SALADE BAR *Escalope viennoise (1,3)* *Criee du jour (4)* *Gratin de potiron mascarpone (1,7)* *Poelee de legumes vert (7)* *Yaourt nature sucre(7)* *Assortiment de fromage (7)* *assortiment de fruits de saison* *oreillon de pêche au fromage blanc (7)* *cookies chocolat (1.3.7.8)*

Jeudi 07	*Salade joe caesar (3, 6,10)* *Œufs mayonnaise (3,7)* *Fallafel de betterave rouge (1,6)* *Veloute de potiron à la châtaigne maison* *Burger veggie* Coquelet a la framboise *Frites de pommes de terre (1)* *Courgettes sautées fraiche* *Yaourt chocolat végétal (6)* *Yaourt ananas coco végétal(6)* *Yaourt a la framboise végétal (6)*	SALADE BAR *Dahl de lentilles corail* *Merguez de bœuf* *Crie du jour (4)* *Poêlée de pennes aux légumes (1,7)* *Assortiment de fromage (7)* *Fromage blanc à la crème de marron (7)* *Salade de fruits frais* *Pomme cuite à la cannelle(7)* *Assortiment de gateau sec (1.3.7.8)*
Vendredi 08	*Salade verte composée (3,6,10)* *Assiette de charcuterie* *Duo de tomates œuf (10)* *Salade coleslow (3,7,10)* *Veloute de légumes* *Saute de porc au pain d épice* *Boulettes de bœuf en sauce (7)* *Filet de poison meunière(4)* *Pommes de terre cuite au four et sa sauce (1,7)* *Haricots plat cuisines (7)* *assortiment de fromage (7)* *Assiette de fromage (7)* *Crème brulée à la violette (3,7)* *Assiette de fruits frais* *Crème pistache framboise (3,7,8)*	SALADE BAR *Cuisse de poulet rôti* *Dos de colin sauce safrane* *Trio de céréales gourmandes (1, 7,8)* *Poêlée ratatouille (7)* *Assortiment de fromage (7)* *Yaourt nature sucre* *Salade de fruit frais* *Assortiment de dessert varies*

Ces menus peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements
En raison de la pandemie de COVID 19 et des mesures sanitaires imposees au service restauration menu unique

LEGENDE

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

ALLERGENE

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 Anhydride sulfureux et sulfites
13 Lupin
14 Mollusques

Origine viandes France, Midi Pyrénées

PIERRE DE FERMAT
L'ADJOINT GESTIONNAIRE
E. LACOMBE
TOULOUSE