

# Menu du 11 au 15 décembre 2023

## déjeuner

## diner

Lundi 11



Salade verte composée (3,6,10)  
Assiette de charcuterie  
Carottes aux agrumes  
Crevettes mayonnaises (4,3,6)  
Maïs thon (4,10)

Cordon bleu de dinde (1,3,7)  
Boulettes végétariennes (6)  
Sauté de porc à la moutarde (10) 🍷

Coquillettes I (1,7)  
Haricots verts persillés (7)  
Yaourt nature sucré (7) 🍷 AB  
Fromage blanc sucré (7)

Salade de fruits frais  
Assortiment de gâteaux secs (1,3,7,8)

### SALADE BAR

Filet de poisson meunière (4) 🍷

Roti de veau sauce forestière (7) 🍷 🌿

Purée de brocolis (1,7)

Assortiment de fromages (7)

Yaourt nature sucré (7) 🍷 AB

Corbeille de fruits frais 🍌

Compote de pommes

Mardi 12



Cuisse de poulet rôti  
Omelette au fromage (3;7)  
Cervelas Obernois (7)  
Crêpe du jour (4)

Poêlée de légumes verts (7)  
Frites de pommes de terre (1)

Yaourt nature sucré (7) AB 🍷

Assortiment de fromages (7)

Assiette de fruits frais 🍌

Farandole de fruits de saison

### SALADE BAR

Raviolis fromage (1,3,7)

Poêlée ratatouille (7)

Assortiment de fromages (7)

Yaourt nature sucré (7) AB

Salade de fruits frais

Roulé à la confiture de fraise

Madeleine tiède au chocolat

Mercredi 13



Salade verte composée (3,6,10)  
Surimi mayonnaise (3,4,7)  
Pêche au thon (4,7)  
Duo concombre salade coleslaw (6,3,6)  
Velouté de légumes maison

Nuggets de poulet  
Gnocchi (1,7)  
Choux- fleur persillés (7)

Yaourt nature sucré (7)  
Assortiment de fromages (7)

Salade de fruits frais

Compote de pommes cannelle 🍌 🍷

Eclair au chocolat (1,3,7,8)

Tarte normande (1,3,7)

Donnuts sucré (1,3,7)

### SALADE BAR

Tarte au fromage (1, 3,7)

Pilon de poulet à la basquaise

Riz à l'espagnole (1,7)

Poêlée brocolis champignons (7)

Yaourt nature sucré (7) AB

Assortiment de fromages (7)

assortiment de fruits de saison 🍌

crème caramel (7)

crème chocolat (7)

crème vanille (7)

Jeudi 14



Salade de César (3, 6, 10)  
Œufs mayonnaise (3,7)  
Falafels de betterave rouge (1,6)

Velouté de potiron à la châtaigne maison 🍷 🍌

Travers de porc confits  
Farcous végétarien  
Escalope de porc à la moutarde (7,10)  
Ailes de poulet aromatisé

Lentilles cuisinées (1, 7, 10)  
Duo de carottes maraichère (7)

Assortiment de fromages (7)

### SALADE BAR

Poule sauce suprême (7)

Calamars à la romaine (1,4)

Semoule parfumée (1,7)

Gratin de courgettes (4,7)

Assortiment de fromage (7)

Fromage blanc à la crème de marron (7)

Salade de fruits frais 🍌

	Mousse chocolat (7) Yaourt gourmand a la fraise (7)	Pomme cuite à la cannelle (7) Assortiment de gâteau sec (1.3.7.8)
Vendredi 15 	Salade verte composée (3.6.10) Assiette de charcuterie Duo de tomates œuf (10) Salade coleslaw (3.7.10) Veloute de légumes   Sauté de poulet au curry coco (7) Filet de poisson meunière (4) Merguez de bœuf Pommes de terre grenaille (1.7) Poêlée de piperade (7) assortiment de fromages (7) yaourt nature sucre (7) Farandole de fruits de saison	<b>SALADE BAR</b> Hachis veggie aux légumes (1) Plat du jour Poêlée méridionale (7) Assortiment de fromages (7) Yaourt nature sucré   Salade de fruit frais  Assortiment de dessert variés

Ces menus peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements  
En raison de la pandémie de COVID 19 et des mesures sanitaires imposées 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 environnementale

 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

