

SEMAINE DU 5 AU 9 JUIN 2023

MIDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	E1 ou E2	FEUILLETTE HOT DOG MELON	CONCOMBRES A LA CREME JAMBON DU PAYS	SALADE DE RIZ AU THON SARDINES A L'ESCABECHE	FEUILLETTE CHEVRE/MIEL CRUDITES
PLAT	P1 ou P2	SAUCISSE DE TOULOUSE PAUPIETTE DE VEAU SAUCE CHASSEUR	POULET RÔTI EPAULE D'AGNEAU BASSE TEMPERATURE	FILET MIGNON DE PORC A LA MOUTARDE OMELETTE MENU VEGETARIEN HARICOTS VERTS	STEACK HACHE SAUCE CHORON FILET DE DAURADE
PRINCIPAL	G1 ou G2	PUREE BROCOLIS	PENNES RIGATES EPINARDS A LA CREME	PUREE DE PATATES DOUCES	FRITES TOMATES CONFITES
DESSERT		CREME BRULEE	YAOURTS AUX FRUITS	SUNDAY	CREME CATALANE
		FRUITS DE SAISON	FRUITS DE SAISON	FRUITS DE SAISON	FRUITS DE SAISON

La Gestionnaire,
Florence SANSOT
Gestionnaire

L'Infirmière,

Virginie TAPIE

Légende :



Fait Maison



Produits locaux



Produits BIO

La Provisoire
Ana Maria CELMA-BERNUZ
Gestionnaire



Produits locaux

SEMAINE DU 5 AU 9 JUIN 2023

SOIR

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
ENTREE	E3	JEUNES POUSSES PROVENCALES POIREAUX SAUCE VINAIGRETTE	SCAROLE ASSIETTE DE CHARCUTERIES	MACHE SALADE DE BETTERAVES/MAIS
PLAT	P1	FILET DE HOKI/CITRON	BOULES DE BŒUF/SAUCE TOMATE	CORDON BLEU
PRINCIPAL	G1	GRATIN DAUPHINOIS	POMMES DAUPHINES	POMMES VAPEUR
	G2	CONFIT DE COURGETTES	CAPONATA D'AUBERGINES	CŒURS DE CELERI
DESSERT		CREME DESSERT AU CARAMEL	RIZ AU LAIT	FROMAGE BLANC
		FRUITS DE SAISON	FRUITS DE SAISON	FRUITS DE SAISON

La Gestionnaire,
Florence SANSOT
Gestionnaire

L'infirmière,
Virginie TAPIE

La Provisseuse,

Ana Maria CELMA-BERNUZ

Légende :



Fait Maison



Produits locaux



Produits BIO



Produits la région Occitanie

