






MENUS DU 17 AU 21 AVRIL 2023





lundi 17 avril

Dés de betteraves
Parmentier de colin et patate douce
Emmenthal
Fruit





mardi 18 avril

Salade de crudités 
Goulasch de bœuf label rouge 
s/viande : galette de soja
Blé 
Yaourt vanille  



mercredi 19 avril

Salade verte
Rôti de porc   aux oignons 
s/viande : crêpe aux champignons
Pommes de terre nouvelles 
Port Salut / Fraise

jeudi 20 avril

Salade de chou rouge 
Dhal de lentilles corail  
Riz basmati 
Crème caramel

vendredi 21 avril

Salade de pâtes  au surimi 
Filet de colin meunière
Ratatouille
St Nectaire à la coupe
Compote de poire



: plats préparés par nos cuisiniers à partir de produits bruts ou peu transformés



: produits région Occitanie



Toutes nos viandes de ce menu sont nées, élevées et abattues en France.




L'ensemble des plats sont susceptibles de contenir les 14 allergènes les plus courants :









œufs, produits à coque, soja, lupin, lait (y compris lactose), sulfites, poisson, crustacés, céréales contenant du gluten, arachides, sésame, céleri, moutarde.

Les enfants devant suivre un régime alimentaire spécifique pour raison médicale devront le faire sous forme de PAI.

Menu Ramonville













Du lundi 17 avril 2023 Au vendredi 21 avril 2023










	lundi 17 avril	mardi 18 avril	mercredi 19 avril	jeudi 20 avril	vendredi 21 avril
D é j e u n e r	Dés de betteraves	Salade de crudité	Salade verte	Salade de choux rouge	Salade de pâtes bio au surimi
					
	Parmentier de colin et patate douce	Boeuf goulash LR	Rôti de porc aux oignons	Dhal de lentille corail bio	Filet colin meunière
					
		Blé bio	Pomme de terre nouvelle	Riz basmati bio	Ratatouille
					
	Emmental		Port salut		Saint nectaire à la coupe
					
	Fruit	Yaourt vanille bio	Fraise	Crème caramel	Compote de poire
					

 Anhydride sulfureux et sulfites	 Moutarde	 Lait	 Poissons	 Céleri	 Céréales contenant du gluten	 Crustacés
 Oeufs						

Menus sans viande

Du lundi 17 avril 2023 Au vendredi 21 avril 2023

	lundi 17 avril	mardi 18 avril	mercredi 19 avril	jeudi 20 avril	vendredi 21 avril
D é j e u n e r	Dés de betteraves	Salade de crudité	Salade verte	Salade de choux rouge	Salade de pâtes bio au surimi
					
	Parmentier de colin et patate douce	Galette de soja	Crêpe aux champignons	Dhal de lentille corail bio	Filet colin meunière
					
		Blé bio	Pomme de terre nouvelle	Riz basmati bio	Ratatouille
					
	Emmental		Port salut		Saint nectaire à la coupe
					
	Fruit	Yaourt vanille bio	Fraise	Crème caramel	Compote de poire
					

 Anhydride sulfureux et sulfites	 Moutarde	 Lait	 Poissons	 Soja	 Céleri	 Céréales contenant du gluten
 Oeufs	 Crustacés					